SILVERCREST®







PANIFICADORA AUTOMÁTICA SBB 850 E1

ES
Manual del usuario e información de servicio

DE AT
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
GERMANY

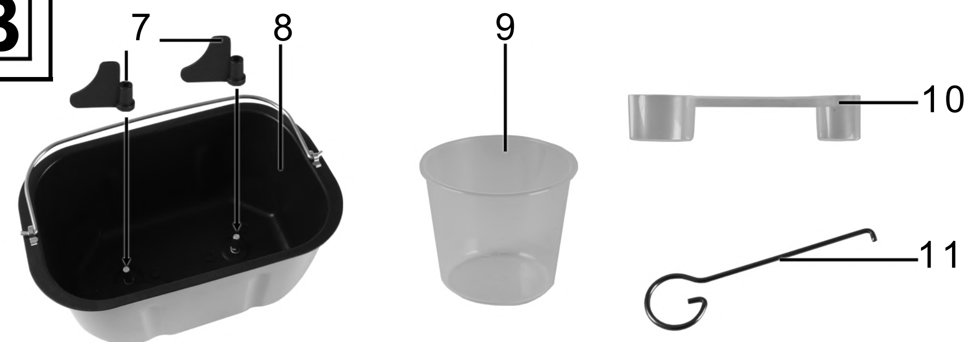
Última actualización del contenido
Stand der Informationen:
08 / 2018 · Ident.-No.: SBB 850 E1 082018-1

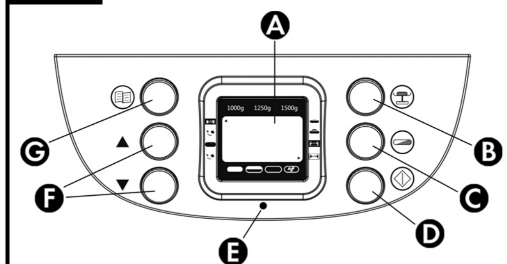
IAN 304898

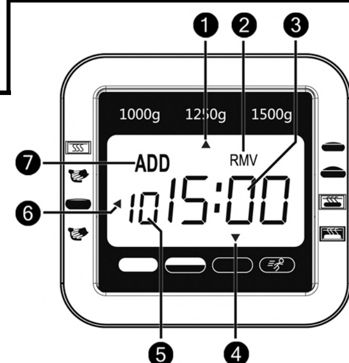
IAN 304898

ES OS-ES


A
1
2
3
4
5
6


B
7
8
9
10
11


C
A
B
C
D
E
F
G
1000g
1250g
1500g


D
1
2
3
4
5
6
7
1000g
1250g
1500g
ADD
RMV
10 15:00

Índice

¡Felicidades!

Con la panificadora SBB 850 E1 de SilverCrest, en adelante «panificadora», ha adquirido un producto de alta calidad.

Antes de utilizarlo por primera vez, le recomendamos que se familiarice con el minihorno para pan y que lea atentamente tanto estas instrucciones de uso como el recetario adjunto. Se debe prestar especial atención a las indicaciones de seguridad, y la panificadora únicamente se debe utilizar respetando las instrucciones y las finalidades de uso que se describen en el presente manual.

Guarde el manual de instrucciones cerca del producto para poder consultarlo más adelante. En caso de transferir la panificadora a otra persona, entréguele también todos los documentos que la acompañan.

1. Uso conforme a lo previsto

El minihorno para pan es de manejo sencillo y le ofrece la posibilidad de hacer pan, pasteles, masas, yogur y mermeladas para consumo doméstico en un único proceso de trabajo. Una vez elaborados, los productos se pueden complementar para adaptarlos a su gusto.

Esta panificadora no está destinada al uso profesional e industrial. Utilícela únicamente con fines personales, ya que cualquier otro tipo de uso se considerará contrario a lo previsto. Además, la panificadora tampoco se puede utilizar fuera de recintos cerrados ni en regiones con clima tropical. La panificadora únicamente debe utilizarse para los fines que se detallan en el presente manual de instrucciones y bajo ningún concepto debe utilizarse para secar objetos o alimentos. Utilice únicamente los accesorios recomendados por el fabricante, ya que los demás accesorios podrían dañar el aparato de manera permanente. Esto podría provocar que se pierdan los derechos de garantía.

Esta panificadora cumple con todas las normas y reglamentaciones relevantes de acuerdo con la conformidad CE. Si se realiza algún cambio en la panificadora sin haberlo acordado con el fabricante, el cumplimiento de estas normas dejará de estar garantizado. El fabricante no se hará responsable de los daños y averías derivados de este tipo de acciones.

Respete siempre la legislación y la normativa nacional del lugar de uso.

2. Volumen de suministro

- Máquina panificadora
- Molde
- 2 brazos amasadores
- Extractor de los brazos amasadores
- Vaso medidor
- Cuchara dosificadora
- Este manual de instrucciones
- Cuaderno de recetas
- Guía rápida

Este manual de instrucciones tiene una cubierta desplegable. En su interior encontrará una ilustración de la panificadora con varios números. Significado de los números:

Figura **A**

1 Mirilla de control
2 Tapa
3 Ranuras de ventilación
4 Cable de alimentación
5 Interruptor principal
6 Panel de control

Figura **B**

7 Brazos amasadores
8 Molde
9 Vaso medidor
10 Cuchara dosificadora
11 Extractor de los brazos amasadores

3. Datos técnicos

Modelo	SilverCrest SBB 850 E1
Alimentación eléctrica	220-240 V~, 50/60 Hz
Consumo de potencia Potencia calorífica Potencia del motor	 850 W 100 W
Dimensiones (An x Al x Pr), asas incluidas	Aprox. 27 x 30 x 41 cm
Peso (con el molde y los brazos amasadores)	Aprox. 6,2 kg

Reservado el derecho a modificar los datos técnicos y el diseño sin aviso previo.

4. Indicaciones de seguridad

Antes de utilizar la panificadora por primera vez, lea detenidamente las siguientes instrucciones y preste atención a todas las advertencias, incluso si está familiarizado con el uso de aparatos electrónicos. Guarde cuidadosamente este manual como referencia para el futuro.



¡PELIGRO! Este símbolo, junto con la indicación «PELIGRO», indica una situación de peligro inminente que, de no tomarse las medidas necesarias para evitarla, podría provocar lesiones graves o incluso mortales.



¡ADVERTENCIA! Este símbolo, junto con la indicación «Advertencia», señala información importante para utilizar la panificadora con seguridad y para la protección del usuario.



¡PELIGRO! Este símbolo advierte del riesgo de lesiones y quemaduras en las superficies calientes de la panificadora.



Este símbolo denota productos cuya composición física y química ha sido verificada y se ha determinado que no son nocivos para la salud cuando están en contacto con los alimentos, según los requisitos del Reglamento CE 1935/2004.



Este símbolo señala información adicional sobre el tema.

Entorno de funcionamiento



Este minihorno para pan solamente se debe utilizar en espacios interiores que sean secos. No está preparado para funcionar en habitaciones con temperaturas elevadas, con humedad ambiental elevada (por ejemplo, cuartos de baño) o en las que se produzca mucho polvo.



¡PELIGRO! La panificadora no está diseñada para utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto.



¡PELIGRO! Esta panificadora puede ser utilizada por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que no tengan la experiencia o conocimientos necesarios,

siempre y cuando estén bajo supervisión y hayan recibido una instrucción sobre el uso seguro de la panificadora y de sus peligros potenciales. No está permitido dejar que los niños jueguen con la panificadora. No está permitido dejar que los niños realicen los trabajos de limpieza y mantenimiento básico, salvo que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión. Mantenga también los plásticos de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe peligro de asfixia.

El aparato y el cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



¡PELIGRO! Si se detecta humo, ruidos u olores inusuales, extraiga inmediatamente la clavija de alimentación de la panificadora de la toma de corriente. En estos casos, la panificadora no se podrá volver a utilizar hasta que haya sido revisada por un técnico. Si se produce fuego en el aparato, no inhale el humo bajo ningún concepto. No obstante, si no puede evitarlo, busque ayuda médica. La inhalación de humo puede ser perjudicial para la salud.



¡PELIGRO! Asegúrese de que no se coloquen llamas abiertas (p.ej. velas encendidas) encima o junto a la panificadora. ¡Podría provocar un incendio!



¡PELIGRO! No deje la panificadora en marcha sin vigilancia. Cuando no la esté utilizando, desenchufe siempre la clavija de alimentación de la toma de corriente. No guarde la panificadora hasta que se haya enfriado completamente. ¡Podría provocar un incendio!



¡PELIGRO! La panificadora únicamente debe utilizarse en una superficie seca, plana y resistente al calor. No utilice nunca la panificadora cerca de materiales fácilmente inflamables, como colgaduras o cortinas, ni de gases o líquidos explosivos o inflamables. Mantenga una distancia mínima de 50 cm entre el aparato y materiales inflamables o combustibles. No deje nunca la panificadora sin vigilancia cuando esté en marcha. Podría provocar un incendio.



¡PELIGRO! Las rejillas de ventilación de la panificadora no deben taparse bajo ningún concepto. El aparato no debe utilizarse encima ni al lado de una cocina eléctrica de gas, un horno caliente u otras fuentes de calor. No tape nunca la panificadora con un paño u otro objeto similar, ya que se impediría la salida del calor y el vapor. Mantenga una distancia mínima de 10 cm entre el aparato y otros objetos o paredes para garantizar una disipación suficiente del calor. La máquina podría sobrecalentarse y provocar un incendio.



¡PELIGRO! No utilice la panificadora para guardar alimentos u objetos, especialmente si son de metal. Podrían provocar un cortocircuito. Podría provocar un incendio.



¡PELIGRO! Está prohibido utilizar más de aproximadamente 900 gramos de harina y 10 g de levadura seca (15 g como máximo en el caso del programa 6 «Sin gluten») para el horneado, ya que la masa se saldría de la máquina y podría prender fuego.

Si utiliza levadura fresca, la cantidad máxima que podrá usar será de 20 g (en el programa 6 «Sin gluten» será de un máximo de 20 g).Podría provocar un incendio.



¡PELIGRO! Cuando la panificadora está en marcha, las superficies expuestas pueden alcanzar temperaturas muy altas. Podría quemarse.



¡PELIGRO! La panificadora se calienta. No intente mover o cambiar de lugar el aparato si contiene producto caliente en el molde (8) (p.ej. mermelada). Antes de extraer o colocar los accesorios, deje enfriar la panificadora y desenchufe la clavija de alimentación. Tenga cuidado al retirar el molde (8). El asa del molde (8) se calienta mucho durante el proceso de horneado.Si fuera necesario, utilice unas manoplas o un trapo de cocina. Podría quemarse.



¡ADVERTENCIA! No intente cambiar de lugar la panificadora si hay producto caliente o líquido en el interior (p.ej. mermelada). Podría quemarse.



¡ADVERTENCIA! A fin de evitar posibles situaciones de peligro, debe prestarse mucha atención a que la panificadora no resulte dañada.



¡ADVERTENCIA! Está prohibido exponer la panificadora a focos directos de calor (p.ej. calefacciones), a la luz directa del sol y a luces artificiales intensas. Asimismo, también debe evitarse cualquier contacto con gotas y salpicaduras de agua y líquidos agresivos. No utilice la panificadora cerca del agua. Está prohibido sumergir la panificadora. No

coloque recipientes con líquido encima o junto a la panificadora, tales como floreros o bebidas. También debe prestarse atención a que la panificadora no se exponga a vibraciones o sacudidas fuertes. Además, tampoco debe permitirse que penetren cuerpos extraños en su interior, ya que la panificadora podría resultar dañada.



¡ADVERTENCIA! Para evitar que el aparato resulte dañado, el programa de horneado no debe iniciarse si no está montado el molde (8). La tapa (2) debe permanecer cerrada mientras el aparato está en marcha. Para evitar que alguien resulte herido, no extraiga nunca el molde (8) mientras el aparato esté en marcha.



¡ADVERTENCIA! No utilice nunca la panificadora sin el molde (8), ya que podría resultar dañada.



¡ADVERTENCIA! Para evitar que alguien resulte herido, no utilice nunca la panificadora con la tapa (2) abierta.

Cable de alimentación



¡PELIGRO! Preste atención a que el cable de alimentación (4) no pase por encima de bordes afilados. No coloque el cable de alimentación (4) cerca de superficies u objetos calientes y preste atención a que no toque ninguna superficie caliente de la panificadora. El aislamiento del cable de alimentación (4) podría resultar dañado. Podría producirse una descarga eléctrica.



¡ADVERTENCIA! Coja el cable de alimentación (4) siempre por la clavija y no tire del propio cable (4).



¡ADVERTENCIA! No coloque la panificadora, muebles ni otros objetos pesados encima del cable de alimentación (4) y preste atención a que no se doble.



¡ADVERTENCIA! No haga nunca un nudo en el cable de alimentación (4) ni lo ate a otros cables. Coloque el cable de alimentación (4) de manera que nadie pueda pisarlo y que no moleste.



¡ADVERTENCIA! No utilice clavijas adaptadoras ni cables alargadores que no cumplan con las normas de seguridad en vigor y no modifique en forma alguna el cable de alimentación (4). A fin de prevenir posibles situaciones de peligro, si el cable de alimentación (4) resulta dañado, deberá encargar su sustitución al fabricante, su servicio de atención al cliente o a otra persona igualmente cualificada.

5. Propiedad intelectual

El contenido de este manual está protegido por la ley de propiedad intelectual y se entrega al usuario únicamente como fuente de información. Quedan prohibidas la copia y la reproducción de sus datos e informaciones sin la autorización expresa y por escrito del autor. También está prohibido el uso comercial de su contenido y datos. En el momento de pasar a impresión, el texto y las ilustraciones se correspondían al nivel técnico más reciente. Reservado el derecho a realizar modificaciones.

6. Antes de poner en marcha el aparato

Extraiga la panificadora de la caja y elimine todo el material de embalaje. Compruebe que la panificadora no esté dañada. Si encuentra algún desperfecto en la panificadora, no la ponga en marcha.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie la carcasa de la panificadora, el molde (8) y los brazos amasadores (7) con un paño limpio y húmedo. No utilice productos ni estropajos abrasivos bajo ningún concepto.

7. Primera puesta en marcha



¡PELIGRO! Cuando el aparato está en marcha, las superficies expuestas pueden alcanzar temperaturas muy altas. ¡Riesgo de quemaduras!



La primera vez que se pone en marcha el aparato, es posible que los residuos de fabricación provoquen un ligero olor y un poco de humo. Este comportamiento es normal y el olor desaparece al cabo de poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación. Si fuera necesario, abra una ventana.



¡PELIGRO! Bajo ningún concepto debe permitirse que la panificadora se caliente durante más de 5 minutos con el molde (8) vacío. El aparato podría sobrecalentarse y provocar un incendio.

La primera vez que ponga en marcha el aparato, proceda tal como se explica a continuación:
Solo esta primera vez, coloque el molde (8) vacío con los brazos amasadores (7) y cierre la tapa (2). Conecte el interruptor principal (5) y, a continuación, seleccione el programa 15 tal como se explica en el capítulo 9 «Los programas». Pulse el botón Iniciar/parar D para que la panificadora se caliente durante 5 minutos aproximadamente. Una vez transcurridos 5 minutos, mantenga

pulsado el botón Iniciar/parar Ⓓ durante 3 segundos aproximadamente, hasta que suene un tono de aviso largo. El programa finaliza.

Desconecte el interruptor principal (5), desenchufe el cable de alimentación (4) de la toma de corriente, deje que la panificadora se enfríe completamente y, acto seguido, vuelva a limpiar el molde (8), los brazos amasadores (7) y la carcasa de la panificadora con un paño limpio y húmedo.

La panificadora está preparada.

8. Puesta en marcha



¡PELIGRO! Las piezas de la panificadora pueden alcanzar temperaturas muy altas. Utilice unas manoplas o un trapo de cocina para evitar quemarse.



¡PELIGRO! No intente conectar la panificadora a un temporizador o a una toma de control remoto.



¡ADVERTENCIA! Coloque la panificadora sobre una superficie plana y resistente al calor. Si se utiliza en una superficie delicada, coloque una placa resistente al calor debajo de la panificadora.

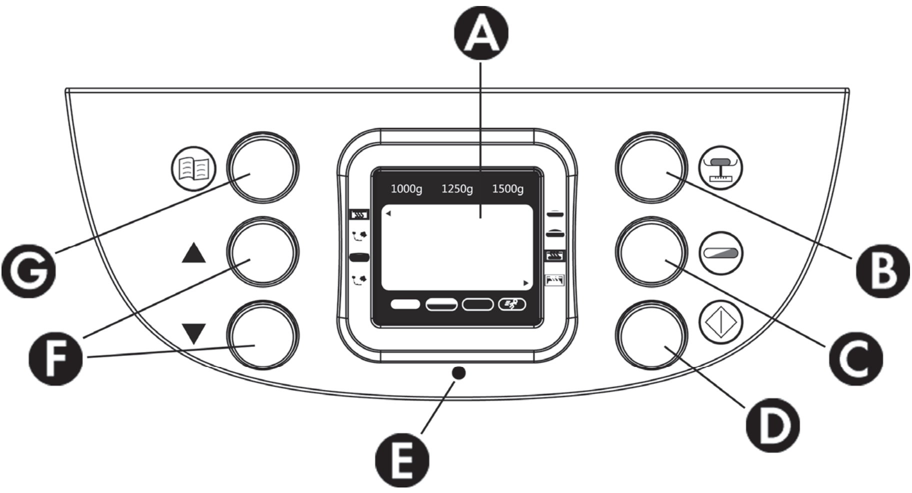
8.1. Volumen de funciones

- Hay disponibles 16 programas diferentes.
- Se puede hornear pan utilizando recetas propias.
- Se pueden hornear mezclas preparadas.
- Puede amasar masas para pastel, panecillos, pizza o pasta.
- Se pueden hacer mermeladas y confituras.
- Se puede elaborar yogur.
- Se pueden hornear mezclas sin gluten y recetas con harina sin gluten.
- Se pueden adaptar hasta 8 programas a sus preferencias.



En LIDL encontrará deliciosas mezclas preparadas e ingredientes para elaborar sus propias recetas.

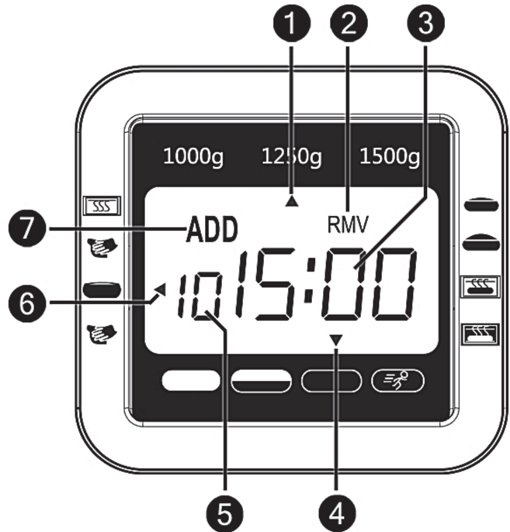
8.2. El panel de control



A		**Pantalla**
B		**Peso del pan:** pulse repetidamente este botón hasta que la flecha 1 se encuentre debajo del peso deseado. Los datos de peso se refieren a la cantidad de ingredientes añadidos al molde (8).
C		**Grado de tueste / modo rápido:** selección del grado de tueste (claro, medio u oscuro) o el modo rápido (solo para los programas del 1 al 4). Pulse repetidamente este botón hasta que la flecha 4 se encuentre encima del símbolo deseado. El tiempo de horneado 3 varía en función del ajuste seleccionado. Para los programas 9, 10, 11, 12, 13, 14 y 16 no se puede seleccionar el grado de tueste.
D		**Botón Iniciar/parar:** mantenga pulsado este botón hasta que suene un tono de aviso para poner en marcha y parar el aparato, o para borrar el tiempo ajustado en el temporizador. Para detener un programa, pulse brevemente el botón Iniciar/parar D hasta que suene un tono de aviso y el tiempo parpadee en la pantalla A. Durante los 10 minutos siguientes, el aparato se puede poner en marcha de nuevo volviendo a pulsar el botón. Si no se pulsa el botón Iniciar/parar D durante los 10 minutos siguientes, el programa se reanuda automáticamente cuando transcurre ese plazo de tiempo. Para finalizar un programa por completo, mantenga pulsado el botón Iniciar/parar D durante 3 segundos aproximadamente hasta que suene un tono de aviso largo.
E		**LED de funcionamiento**: indica que hay un programa en marcha.

F	▲▼	**Botones del temporizador**: horneado con retardo.
G	📖	**Botón Programa**: seleccione el programa de horneado que desee. En la pantalla se muestra el número del programa ❺ y el tiempo de horneado ❸.

8.3. La pantalla



8.4. Contenido de la pantalla

❶	Indicación del peso (1000 g / 1250 g / 1500 g)
❷	Función REMOVE (**RMV**); mientras en la pantalla se muestra el texto **RMV** se pueden retirar los brazos amasadores (7).
❸	Tiempo de horneado (h) / tiempo preseleccionado
❹	Grado de tueste seleccionado / modo rápido Claro , medio , oscuro o rápido
❺	Programa seleccionado (1 – 16)
❻	Secuencia de los programas
❼	Adición de ingredientes (**ADD**); mientras en la pantalla se muestra el texto **ADD** se pueden añadir ingredientes, como por ejemplo frutos secos o frutas.

9. Los programas

La panificadora dispone de 16 programas que se pueden seleccionar con el botón Programa G. En la pantalla A se muestra el número 5 del programa seleccionado.

Los tiempos de horneado dependen de las combinaciones de programas seleccionadas, especialmente del peso. Consulte también el capítulo 17 «Secuencia de los programas».

A continuación encontrará una descripción general de los programas, para que pueda evaluar su idoneidad para lo que quiere hacer.

Programa 1: Normal
Este programa permite preparar panes blancos y mixtos, elaborados principalmente con harina de trigo y centeno. Estos panes tienen una consistencia compacta.

Programa 2: Esponjoso
Este programa permite hornear panes más ligeros elaborados con harinas bien molidas. Estos panes suelen ser esponjosos con una corteza crujiente.

Programa 3: Integral
Este programa permite utilizar tipos de harina más fuertes, como harina integral de trigo o de centeno. El resultado es un pan pesado y compacto.

Programa 4: Dulce
Este programa va muy bien para complementar el pan con ingredientes adicionales como azúcar, zumo de fruta, frutas deshidratadas, coco, pasas o chocolate. El resultado es un pan más ligero y esponjoso.

Programa 5: Low Carb (bajo en carbohidratos)
Utilice este programa para hornear panes con un bajo contenido de carbohidratos.

Programa 6: Sin gluten
Las harinas y las mezclas preparadas sin gluten tienen unas propiedades esponjantes diferentes y tardan más tiempo en absorber los líquidos. Este programa alarga los tiempos de fermentación y de horneado para poder elaborar panes con harinas o mezclas preparadas que no lleven gluten.

Programa 7: Exprés
En el programa Exprés se reducen considerablemente los tiempos de amasado, horneado y fermentación. Por este motivo, con este programa únicamente deben utilizarse recetas que no requieran tipos de harina fuertes u otros ingredientes pesados. Con este programa, el pan es menos esponjoso y suele tener menos sabor.

Programa 8: Pastel
Este programa puede utilizarse tanto para elaborar sus propias recetas de tartas como para hornear mezclas preparadas.

Programa 9: Amasar

Utilice este programa si solo quiere amasar una masa. El tiempo de amasado se puede ajustar entre 10 y 45 minutos. Se suprimen las fases de fermentación y no se puede programar el temporizador.

Programa 10: Masa

Este programa permite amasar masa de levadura para panecillos, pizzas o similares. Se puede programar el temporizador. De esta forma, podrá elaborar la masa para la hora que desee. Este programa incluye fases de amasado y de fermentación.

Programa 11: Masa para pasta

Este programa permite preparar masa para pasta. El programa dura 15 minutos y consta de una sola fase de amasado. No se puede programar el temporizador.

Programa 12: Masa de pizza

Con este programa puede preparar masa para pizza. El programa dura 45 minutos y consta de dos fases de amasado y fermentación. Es posible programar el temporizador.

Programa 13: Yogur

Este programa le ofrece la posibilidad de hacer yogur a partir de leche de vaca o de una bebida de soja. El procedimiento concreto para ello se describe en el recetario adjunto.

La duración del programa se puede ajustar entre 5 minutos y 12 horas.

Le recomendamos adaptar como sigue la duración preajustada del programa de 8 horas en función de la cantidad utilizada:

Cantidad	Duración del programa
hasta 1000 ml	entre 8 y 10 horas
de 1000 ml a 1500 ml	entre 9 y 11 horas
más de 1500 ml	entre 10 y 12 horas

Programa 14: Mermelada

Este programa permite elaborar mermeladas, confituras, gelatinas y otros productos para untar en el pan a base de frutas.

Programa 15: Hornear

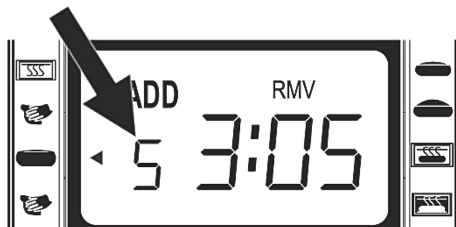
Este programa permite volver a hornear los panes que han quedado demasiado claros o que están un poco crudos para mejorar el resultado final. También puede utilizarse para hornear masas preparadas. Tenga en cuenta que, en este programa, se suprimen todas las fases de amasado y reposo. El proceso de horneado se puede ajustar entre 5 y 60 minutos. A continuación, sigue una fase de conservación de calor de una hora de duración.

Programa 16: Programable

Este programa se puede adaptar a sus preferencias y a su experiencia. Se pueden programar tiempos específicos para cada una de las fases del proceso de elaboración del pan.

Ejemplo de modificación de la programación con el programa 16:

El programa 16 ya está preprogramado; véase el capítulo 17 «Secuencia de los programas». Sin embargo, este programa también se puede adaptar a sus preferencias. En la panificadora se pueden almacenar ocho programaciones personalizadas diferentes. Las diferentes posiciones de memoria se pueden seleccionar con el botón C desde el programa 16. Cuando está seleccionado el programa 16, la posición de memoria actual se muestra en la pantalla A (véase la flecha).



Proceda tal como se explica a continuación:

- Seleccione el programa 16 con el botón Programa G. En la pantalla A se muestra la duración predeterminada del programa.
- Seleccione una de las ocho posiciones de memoria con el botón C (p.ej. la posición número 5). En la pantalla A se muestra la duración actual del programa (sin incluir la función de conservación de calor).
- A continuación, pulse el botón B para acceder al primer paso del programa (precalentamiento). En la pantalla A parpadea el tiempo ajustado actualmente para este paso del programa. Adicionalmente, en el margen de la pantalla A se muestra una flecha pequeña que indica el paso actual del programa.
- Utilice los botones del temporizador ▲▼ F para adaptar el tiempo a sus necesidades. El rango de ajuste para cada uno de los pasos del programa se puede consultar en el capítulo 17 «Secuencia de los programas».
- Cuando haya introducido el tiempo deseado, vuelva a pulsar el botón B. Se guarda el valor ajustado y en la pantalla A parpadea el tiempo ajustado actualmente para el siguiente paso del programa.
- Proceda de la misma manera para todos los pasos del programa y confirme los cambios realizados con el botón B.
- Después de confirmar el último cambio con el botón B, en la pantalla A se muestra la duración total actualizada del programa (sin incluir la función de conservación de calor).

Iniciar un programa programado

Para iniciar un programa programado, proceda tal como se explica a continuación:

- Seleccione el programa 16 con el botón Programa G. En la pantalla A se muestra la duración del programa.
- Seleccione una de las ocho posiciones de memoria con el botón C (p.ej. la posición número 5). En la pantalla A se muestra la duración programada para el programa (sin incluir la función de conservación de calor).

Pulse el botón Iniciar/parar Ⓓ. Se ilumina el LED de funcionamiento Ⓔ y se inicia el programa.



Información relativa a la adición de ingredientes:

Los programas **1, 2, 3, 4, 5, 6, 10** y **16** permiten añadir ingredientes adicionales, como frutos secos, pepitas o frutas, durante el desarrollo del propio programa. Cuando suene un tono de aviso y en la pantalla Ⓐ se muestre el texto «**ADD**» ❼, añada los ingredientes que desee.

10. El temporizador

Esta función permite retrasar el horneado. Con los botones del temporizador ▲▼ Ⓕ se puede seleccionar cuándo quiere que termine el programa, pudiendo retrasarlo hasta un máximo de 15 horas.



¡PELIGRO! El temporizador únicamente debe utilizarse con recetas que ya se hayan probado previamente. Esta es la única manera de asegurarse de que los ingredientes y las cantidades liguen bien y de que se obtenga el resultado deseado. En especial, debe garantizarse que la masa no tenga un volumen excesivo, ya que podría salirse del aparato. ¡Podría provocar un incendio!



El temporizador no está disponible para los programas **9, 11, 13, 14** y **15**.

Para los programas **9**, **13** y **15** los botones del temporizador ▲▼ Ⓕ permiten alargar y acortar la función del programa seleccionado. La duración de los programas **11** y **14** no se puede modificar.



Cuando utilice el temporizador, preste mucha atención a la selección de los ingredientes. Esta función no debe utilizarse con ingredientes fácilmente perecederos, como leche, huevos o nata.

Proceda tal como se explica a continuación:

- Seleccione un programa. En la pantalla Ⓐ se muestra el tiempo de horneado.
- Pulse el botón del temporizador ▲ Ⓕ para retrasar el final del programa. La primera vez que se pulsa el botón del temporizador ▲ Ⓕ, el final del programa se retrasa 10 minutos enteros, y cada vez que se vuelve a pulsar se retrasa otros 10 minutos más. Para hacer avanzar los números rápidamente, mantenga pulsado el botón del temporizador ▲ Ⓕ.
  En la pantalla Ⓐ se muestra el tiempo total, formado por el tiempo de horneado más el tiempo de retardo.
- El botón del temporizador ▼ Ⓕ permite reducir el retardo 10 minutos con cada pulsación.
- Para confirmar el ajuste del temporizador, pulse el botón Iniciar/parar Ⓓ. Se ilumina el LED de funcionamiento Ⓔ y empieza a contar el tiempo ajustado.
- Cuando se alcanza la hora de inicio del programa, en la pantalla Ⓐ se indica el paso del programa ❻ que está activo en ese momento.
- Cuando finaliza el horneado suenan 10 tonos de aviso.
  En la pantalla Ⓐ se muestra 0:00.



Ejemplo de programación del temporizador:

Son las 12:00 del mediodía y quiere un pan recién hecho para las 19:00 horas, es decir, 7 horas más tarde. Primero seleccione el programa que quiera utilizar y, acto seguido, aumente el tiempo que se muestra en la pantalla Ⓐ hasta 7:00 con el botón del temporizador ▲Ⓕ. Cuando configure el temporizador, prevea también un tiempo de enfriamiento para que el pan recién hecho se pueda comer a la hora deseada.

11. Preparación del horneado

Una buena preparación garantiza un buen resultado. Por este motivo, se recomienda observar la siguiente información relativa a la manipulación de los ingredientes.



¡PELIGRO! Para añadir los ingredientes en el molde (8), extráigalo de la panificadora para evitar que los ingredientes puedan caer por error al interior de la zona de horneado y vayan a parar sobre los serpentines de calentamiento.

No sobrepase nunca las cantidades especificadas. Si la masa se sale, podría caer sobre los serpentines y prender fuego. Podría provocar un incendio.

- Introduzca los ingredientes en el molde (8). Empiece introduciendo los líquidos, el azúcar y la sal, seguido de la harina y, por último, la levadura.
- Todos los ingredientes que se vayan a utilizar deben estar a temperatura ambiente. Esta es la única manera de asegurarse de que la levadura fermente óptimamente.
- Incluso las pequeñas diferencias en las cantidades pueden afectar al resultado. Por este motivo, las cantidades de ingredientes especificadas deben respetarse con la mayor precisión posible.
  Naturalmente, las recetas pueden adaptarse a las preferencias personales haciendo pequeñas modificaciones en las cantidades de los ingredientes. Sin embargo, los cambios para encontrar las cantidades que más le gustan deben realizarse poco a poco y prestando siempre atención a que no hagan que se salga la masa.

11.1. Medición de los ingredientes

La panificadora incluye recipientes de medición para ingredientes líquidos y sólidos, que le ayudarán a dosificar con precisión los ingredientes:

- 1 vaso medidor (9) con escala para líquidos
- 1 cuchara dosificadora grande (10): su capacidad equivale a una cucharada sopera (CS)
- 1 cuchara dosificadora pequeña (10): su capacidad equivale a una cucharadita de té (CT)

Cuando realice la medición de los ingredientes, preste atención a que las cantidades sean lo más exactas posibles a las que se indican en las recetas. Esta es la única manera de lograr el resultado deseado.

12. Horneado de pan

12.1. Preparación y ajustes

- Extraiga el molde (8) de la panificadora tirando hacia arriba.
- Coloque los 2 brazos amasadores (7) hasta el tope en los ejes de accionamiento que hay en el interior del molde (8).



Le recomendamos insertar los 2 brazos amasadores (7) girados unos 180° en los ejes del motor. Así podrá conseguir un resultado de amasado óptimo.

- Coloque los ingredientes dentro del molde (8). Por norma general, primero deben introducirse los líquidos, seguidos del azúcar y la sal. A continuación, añada la harina y, por último, la levadura. La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos ni la sal.
- A continuación, vuelva a colocar el molde (8) en la panificadora.
- Cierre la tapa (2).
- Enchufe la clavija de alimentación a una toma de corriente y conecte el interruptor principal (5). Suena un tono de aviso y en la pantalla Ⓐ se muestra el programa número 1 con el tiempo de horneado correspondiente.
- Seleccione el programa que desee pulsando una o varias veces el botón Programa Ⓖ. Cada vez que se pulsa el botón suena un tono de aviso.
- Seleccione el peso del pan con el botón Ⓑ.
- Seleccione el grado de tueste con el botón Ⓒ; para ello, la flecha del borde inferior de la pantalla Ⓐ debe colocarse en el nivel de tueste deseado. Aquí también puede seleccionarse la opción «Rápido». Esta opción reduce el tiempo de fermentación de la masa.



- Los programas **9, 10, 11, 12, 13** y **14** no permiten modificar el grado de tueste.
- La función «Rápido» solo está disponible en los programas **1, 2, 3** y **4**.
- Los programas **9, 10, 11, 12, 13, 14 y 15** no permiten modificar el peso.

- Una vez llegados a este punto, puede utilizar el temporizador para seleccionar la hora de finalización del horneado (excepto con los programas **9, 11, 13, 14** y **15**).

12.2. Iniciar el programa

Pulse el botón Iniciar/parar Ⓓ para iniciar el programa deseado. Las distintas fases del programa se ejecutan en orden.



Algunos programas empiezan con una fase de precalentamiento (consulte la tabla de secuencias de los programas). Durante esta fase, los brazos amasadores (7) no se mueven. No se trata de ningún problema.

Puede observar el desarrollo de los programas y las fases de trabajo a través de la mirilla de control (1) que hay en la tapa (2).



Para evitar que el pan salga mal, no abra nunca la tapa (2) durante las fases de fermentación o de horneado.

12.3. Función Remove

Esta función permite extraer los brazos amasadores (7) antes de la fase de horneado. Aunque no es una función obligatoria, ayuda a reducir el tamaño de los molestos agujeros que hay en la parte inferior del pan cuando está hecho, puesto que solo quedan los de los ejes, que son más finos. De esta manera, cuando el pan se extrae del molde (8), los brazos amasadores (7) no lo estropean y, además, sale con mayor facilidad.

Proceda tal como se explica a continuación:

- Durante la 2.ª fase de fermentación, suenan 10 tonos de aviso y en la pantalla Ⓐ parpadea el texto «**RMV**» ❷.
- Pulse el botón Iniciar/parar Ⓓ para interrumpir el programa durante 10 minutos.
- Durante estos 10 minutos de interrupción, en la pantalla Ⓐ parpadea el tiempo restante del programa.
- Abra la tapa (2) y extraiga el molde (8).
- Úntese las manos con harina y extraiga primero la masa y luego los brazos amasadores (7).
- Vuelva a introducir la masa en el molde (8).



Coloque la masa en el centro del molde (8) y, a continuación, distribúyala de manera uniforme. De esta forma, el horneado resultante será óptimo.

- Vuelva a colocar el molde (8) en la panificadora y cierre la tapa (2).
- Pulse el botón Iniciar/parar Ⓓ para reanudar el programa. Si no se pulsa el botón Iniciar/parar Ⓓ, el programa se reanuda automáticamente al cabo de 10 minutos.



La función Remove no se puede utilizar con los programas **7, 9, 10, 11, 12, 13, 14** y **15**.

12.4. Final del programa

Cuando finaliza el proceso de horneado, suenan 10 tonos de aviso y en la pantalla Ⓐ se muestra 0:00. La panificadora inicia automáticamente una fase de conservación de calor de 60 minutos. Para finalizar la fase de conservación de calor antes de que transcurran los 60 minutos, mantenga pulsado el botón Iniciar/parar Ⓓ hasta que suene un tono de aviso largo.



La fase de conservación de calor no se puede utilizar con los programas **9, 10, 11, 12, 13** y **14**.

12.5. Extracción del pan



¡PELIGRO! El asa del molde (8) y el propio molde (8) pueden estar muy calientes. Por tanto, a la hora de retirar el molde (8) utilice agarraderas o guantes para horno. Existe peligro de quemaduras.



Para que sea más fácil sacar el pan del molde (8), déjelo un mínimo de 30 minutos en el molde (8) cuando haya terminado el horneado (fase de conservación de calor).

Sostenga el molde (8) en posición inclinada y con la abertura hacia abajo sobre una parrilla de cocina y agítela ligeramente. El molde (8) posee un recubrimiento antiadherente que debería hacer que el pan se suelte fácilmente. No utilice objetos metálicos para soltar el pan del molde (8), ya que podría dañar el recubrimiento antiadherente.

Si los brazos amasadores (7) no se sueltan del pan, utilice el extractor de brazos amasadores (11).

13. Mantenimiento y limpieza

13.1. Mantenimiento



¡ADVERTENCIA! La panificadora debe repararse si resulta dañada, si penetra líquido u objetos en el interior de la carcasa, si se ha expuesto a la lluvia o se ha mojado, o si no funciona correctamente o ha caído al suelo. Si se produce humo, ruidos inusuales u olores extraños, apague la panificadora inmediatamente y desenchufe la clavija de alimentación de la toma de corriente. En estos casos, la panificadora no se podrá volver a utilizar hasta que haya sido revisada por un técnico. Encargue los trabajos de mantenimiento solo a personal técnico cualificado. No abra nunca la carcasa de la panificadora.



Para obtener información sobre las piezas de repuesto, llame a nuestro servicio de atención telefónica. (Véase el capítulo 18 «Información sobre la garantía y el servicio técnico»)

13.2. Limpieza



¡PELIGRO! Antes de limpiar el aparato, desenchufe la clavija de alimentación de la toma de corriente. ¡Podría producirse una descarga eléctrica!



¡PELIGRO! ¡Está prohibido sumergir la panificadora en agua! Podría producirse un cortocircuito y una descarga eléctrica.



¡PELIGRO! Espere hasta que la panificadora se haya enfriado. ¡De lo contrario, podría quemarse!

Los componentes y los accesorios de la panificadora no son aptos para lavavajillas. No utilice productos de limpieza químicos ni disolventes para limpiar la panificadora. De esta manera, evitará que la panificadora resulte dañada y que los siguientes panes que hornee contengan

residuos de estos productos de limpieza. Para limpiar el aparato, proceda tal como se explica a continuación:

Carcasa, tapa y zona de horneado

- En primer lugar, extraiga los brazos amasadores (7) y el molde (8).
- A continuación, limpie todos los restos de la zona de horneado con un paño húmedo o una esponja blanda.
- Después de esto, limpie la tapa (2) y la carcasa del aparato utilizando también un paño húmedo o una esponja blanda.
- Por último, seque bien la zona de horneado, la tapa (2) y la carcasa del aparato con un paño suave y seco.

Molde, brazos amasadores y otros accesorios

Las superficies del molde (8) y los brazos amasadores (7) poseen un recubrimiento antiadherente. Para que el recubrimiento antiadherente continúe funcionando bien, no utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni tampoco objetos que pudieran rayar o deteriorar la superficie.

- Extraiga el molde (8) y los brazos amasadores (7) de la zona de horneado.
- Extraiga los brazos amasadores (7) del molde (8) tirando de ellos hacia arriba para separarlos de los ejes. Puede ocurrir que los brazos amasadores (7) se queden «pegados» a los ejes durante el proceso de horneado y que no se puedan sacar. Si esto sucede, llene el molde (8) con agua caliente. Déjelo reposar durante media hora para que se disuelvan los restos incrustados y se puedan extraer los brazos amasadores (7).
- Limpie los brazos amasadores (7) con agua caliente, un poco de detergente lavavajillas neutro y un cepillo. Si los brazos amasadores (7) tienen restos incrustados, ablándelos en agua y jabón. Si hay residuos en el orificio de los ejes de los brazos amasadores (7), límpielos cuidadosamente con un palillo de madera.
- Cuando los brazos amasadores (7) estén limpios, séquelos bien.
- Limpie el exterior del molde (8) con un paño húmedo.
- Limpie el interior del molde (8) con agua caliente, un poco de detergente lavavajillas neutro y un cepillo. Si el molde (8) contiene restos incrustados, llénelo con agua caliente y añada un poco de detergente lavavajillas neutro. Espere a que los restos incrustados se suelten y se puedan extraer con un cepillo.
- Después de limpiar el molde (8), enjuáguelo con abundante agua limpia para eliminar los restos de detergente y luego séquelo completamente.
- Para limpiar el vaso medidor (9), las cucharas dosificadoras (10) y el extractor de los brazos amasadores (11), utilice agua caliente y un poco de detergente lavavajillas neutro. Después de limpiar estas piezas, aclárelas bien con agua limpia.



Con el tiempo, el calor, la humedad y el vapor pueden ocasionar cambios en el color de las superficies. Esto es normal y no afecta al funcionamiento ni a la calidad en el sentido que se define en las condiciones de garantía.

14. Solución de problemas / preguntas frecuentes

❖ **En la pantalla se muestra «H:HH»**

Problema: se ha iniciado un programa antes de que la panificadora se haya enfriado suficientemente desde la última operación de horneado.

Solución: pare el programa y desconecte el interruptor principal (5). deje enfriar la panificadora durante 20-30 minutos con la tapa (2) abierta.

❖ **El programa no se inicia y la pantalla Ⓐ pasa al programa 1**

Problema: la panificadora no se ha enfriado suficientemente desde la última operación de horneado.

Solución: deje enfriar la panificadora durante 20-30 minutos con la tapa (2) abierta.

❖ **En la pantalla se muestra «E:E0» después de iniciar el programa**

Solución: desconecte el interruptor principal (5) y desenchufe la clavija de alimentación. A continuación, vuelva a enchufar la clavija de alimentación y conecte el interruptor principal (5). Si el mensaje de error vuelve a aparecer, avise al servicio de atención al cliente.

❖ **Los brazos amasadores (7) se quedan enganchados al molde (8) después de hornear**

Solución: llene el molde (8) con agua caliente y haga girar los brazos amasadores (7) para soltar los restos incrustados.

❖ **Los brazos amasadores (7) se quedan enganchados al pan después de hornear**

Solución: extraiga los brazos amasadores (7) con el extractor de los brazos amasadores (11).

❖ **El motor gira, pero no mueve la masa**

Solución: compruebe que el molde (8) y los brazos amasadores (7) estén encajados correctamente.

❖ **La panificadora tritura la fruta y los frutos secos**

Solución: siempre que sea posible, los ingredientes como la fruta y los frutos secos no deben añadirse a la masa hasta que suene el tono de aviso y en la pantalla Ⓐ se muestre «ADD» ❼.

❖ **La panificadora no funciona**

Solución: compruebe que la clavija de alimentación esté enchufada y conectada a la corriente eléctrica, que el interruptor principal (5) esté conectado y que el LED de funcionamiento Ⓔ esté iluminado. Utilice la secuencia del programa para determinar en qué fase se encuentra la panificadora. Algunas fases del programa son difíciles de identificar desde fuera. Compruebe que el botón Iniciar/parar Ⓓ se haya pulsado correctamente.

15. Eliminación e información medioambiental



Los aparatos que van acompañados de este símbolo cumplen con la directiva europea 2012/19/EU. Todos los aparatos eléctricos y electrónicos usados deben eliminarse aparte de la basura doméstica en los centros municipales previstos para ello. Al eliminar correctamente los aparatos usados estará contribuyendo a reducir los daños en el medio ambiente y el peligro para su propia salud. Para obtener más información acerca de cómo eliminar correctamente un aparato usado, consulte a su ayuntamiento, el organismo de eliminación de residuos o la tienda donde adquirió el aparato.





El embalaje también debe eliminarse respetando el medio ambiente. Los cartones deben depositarse en contenedores de papel o deben entregarse en centros de recogida públicos para garantizar su reutilización. Las láminas y las piezas de plástico incluidas en el volumen de suministro deben ser recogidas por la empresa municipal de eliminación de residuos y eliminadas correctamente.

b
a

Tenga en cuenta el etiquetado del material de embalaje a la hora de desecharlo. Las abreviaturas (a) y los números (b) significan lo siguiente:

1–7: plástico / 20–22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos

16. Información sobre la conformidad



Este producto cumple los requisitos de las Directivas Europeas y nacionales aplicables. Para demostrar la conformidad, se han realizado las pruebas pertinentes. El fabricante posee las declaraciones y la documentación al respecto.

Puede descargarse la Declaración CE de conformidad completa en:

www.targa.de/downloads/conformity/304898.pdf

17. Secuencia de los programas

Programa	**1. Normal**						**2. Esponjoso**					
Grado de tueste	Claro Media Oscuro			Rápido			Claro Media Oscuro			Rápido		
Peso (gramos)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Tiempo (horas)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Precalentamiento (min.)	15	15	20	**-/-**	**-/-**	**-/-**	10	10	15	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Amasado 1 (min.)	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Fermentación 1 (min.)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Amasado 2 (min.)	2 5A* 5	2 5A* 5	2 5A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5
Fermentación 2 (min.)	30	30	30	18	18	18	38	38	38	18	18	18
Tonos de aviso para extraer los brazos amasadores (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Fermentación 3 (min.)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Horneado (min.)	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Conservación de calor (min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ingredientes complementarios (horas restantes)	2:00	2:05	2:10	1:48	1:53	1:58	2:21	2:26	2:31	1:53	1:58	2:03
Temporización (máx.)	15h	15h	15 h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

*: durante la fase «Amasado 2» se pueden añadir ingredientes complementarios.
La letra A que hay detrás del número significa que en esta fase suenan 10 tonos de aviso y que en la pantalla Ⓐ parpadea al mismo tiempo el texto «ADD» ❼. Esto significa que se pueden añadir ingredientes.

Por ejemplo:

3A > Después de los 3 minutos que dura esta fase de amasado suenan 10 tonos de aviso y parpadea el texto «ADD» ❼. Añada los ingredientes.

Programa	**3. Integral**						**4. Dulce**					
Grado de tueste	Claro Media Oscuro			Rápido			Claro Media Oscuro			Rápido		
Peso (gramos)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Tiempo (horas)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Precalentamiento (min.)	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Amasado 1 (min.)	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Fermentación 1 (min.)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Amasado 2 (min.)	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 5A* 6	2 5A* 6	2 5A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6
Fermentación 2 (min.)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Tonos de aviso para extraer los brazos amasadores (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Fermentación 3 (min.)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Horneado (min.)	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Conservación de calor (min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ingredientes complementarios (horas restantes)	2:16	2:21	2:26	1:58	2:03	2:08	2:01	2:06	2:11	1:44	1:49	1:54
Temporización (máx.)	15h	15h	15 h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

*: durante la fase «Amasado 2» se pueden añadir ingredientes complementarios.
La letra A que hay detrás del número significa que en esta fase suenan 10 tonos de aviso y que en la pantalla (A) parpadea al mismo tiempo el texto «ADD» (7). Esto significa que se pueden añadir ingredientes.

Por ejemplo:

3A > Después de los 3 minutos que dura esta fase de amasado suenan 10 tonos de aviso y parpadea el texto «ADD» (7). Añada los ingredientes.

Programa	**5. Low Carb**			**6. Sin gluten**			**7. Exprés**		
Grado de tueste	Claro Media Oscuro			Claro Media Oscuro			Claro Media Oscuro		
Peso (gramos)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Duración (horas)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20
Precalentamiento (min.)	15	15	15	15	15	20	-/-	-/-	-/-
Amasado 1 (min.)	20	21	22	12	12	12	8	8	8
Fermentación 1 (min.)	15	15	15	20	20	20	-/-	-/-	-/-
Amasado 2 (min.)	15 5A* 2	15 5A* 4	15 5A* 6	2 3A* 8	2 3A* 8	2 3A* 8	7	7	7
Fermentación 2 (min.)	15	17	19	50	50	50	-/-	-/-	-/-
Tonos de aviso para extraer los brazos amasadores (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	-/-	-/-	-/-
Fermentación 3 (min.)	22	24	26	50	50	50	10	10	10
Horneado (min.)	80	85	90	60	65	70	50	53	55
Conservación de calor (min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ingredientes complementarios (horas restantes)	2:00	2:05	2:10	2:48	2:53	2:58	-/-	-/-	-/-
Temporización (máx.)	15 h	15 h	15 h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

*: durante la fase «Amasado 2» se pueden añadir ingredientes complementarios.
La letra A que hay detrás del número significa que en esta fase suenan 10 tonos de aviso y que en la pantalla Ⓐ parpadea al mismo tiempo el texto «ADD» ❼. Esto significa que se pueden añadir ingredientes.

Por ejemplo:

3A > Después de los 3 minutos que dura esta fase de amasado suenan 10 tonos de aviso y parpadea el texto «ADD» ❼. Añada los ingredientes.

Programa	**8. Pastel**			**9. Amasar**	**10. Masa**	**11. Masa para pasta**
Grado de tueste	Claro Media Oscuro			**-/-**	**-/-**	**-/-**
Peso (gramos)	1000	1250	1500	**-/-**		
Duración (horas)	1:30	1:35	1:40	0:10	1:40	0:15
Precalentamiento (min.)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Amasado 1 (min.)	25	25	25	10	12	15
Fermentación 1 (min.)	**-/-**	**-/-**	**-/-**		10	**-/-**
Amasado 2 (min.)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-** 3A* 5	**-/-**
Fermentación 2 (min.)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	25	**-/-**
Tonos de aviso para extraer los brazos amasadores (7)	RMV	RMV	RMV	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Fermentación 3 (min.)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	45	**-/-**
Horneado (min.)	65	70	75	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Conservación de calor (min.)	60	60	60	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Ingredientes complementarios (horas restantes)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	1:15	**-/-**
Temporización (máx.)	15h	15h	15 h	**-/-**	15 h	**-/-**

*: durante la fase «Amasado 2» se pueden añadir ingredientes complementarios.
La letra A que hay detrás del número significa que en esta fase suenan 10 tonos de aviso y que en la pantalla Ⓐ parpadea al mismo tiempo el texto «ADD» ❼. Esto significa que se pueden añadir ingredientes.

Por ejemplo:

3A > Después de los 3 minutos que dura esta fase de amasado suenan 10 tonos de aviso y parpadea el texto «ADD» ❼. Añada los ingredientes.

Programa	12. Masa de pizza	13. Yogur	14. Mermelada	15. Hornear
Grado de tueste	-/-	-/-	-/-	Claro Media Oscuro
Peso (gramos)	-/-	-/-	-/-	
Duración (horas)	0:45	8:00	1:20	1:00
Precalentamiento (min.)	-/-	-/-	-/-	-/-
Amasado 1 (min.)	0:15	-/-	-/-	-/-
Fermentación 1 (min.)	0:10	-/-	15	-/-
Amasado 2 (min.)	0:10	-/-	-/-	-/-
Fermentación 2 (min.)	0:10	-/-	-/-	-/-
Tonos de aviso para extraer los brazos amasadores (7)	-/-	-/-	-/-	-/-
Fermentación 3 (min.)	-/-	-/-	45	-/-
Horneado (min.)	-/-	-/-	20	60
Conservación de calor (min.)	-/-	-/-	-/-	60
Ingredientes complementarios (horas restantes)	-/-	-/-	-/-	-/-
Temporización (máx.)	15 h	-/-	-/-	-/-

Programa	16. Programable	
	Ajuste previo	Rango de ajuste personalizado
Peso (gramos)		
Duración (horas)	3:05	
Precalentamiento (min.)	15	0-20
Amasado 1 (min.)	13	0-30
Fermentación 1 (min.)	25	0-30
Amasado 2 (min.)	2 5A* 5	0-30
Fermentación 2 (min.)	30	0-60
Tonos de aviso para extraer los brazos amasadores (7)	RMV	RMV
Fermentación 3 (min.)	30	0-60
Horneado (min.)	60	0-80
Conservación de calor (min.)	60	0-60
Ingredientes complementarios (horas restantes)	2:05	
Temporización (máx.)	15 h	

*: durante la fase «Amasado 2» se pueden añadir ingredientes complementarios.
La letra A que hay detrás del número significa que en esta fase suenan 10 tonos de aviso y que en la pantalla Ⓐ parpadea al mismo tiempo el texto «ADD» ❼. Esto significa que se pueden añadir ingredientes.

Por ejemplo:

3A > Después de los 3 minutos que dura esta fase de amasado suenan 10 tonos de aviso y parpadea el texto «ADD» ❼. Añada los ingredientes.

18. Información sobre la garantía y el servicio técnico

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

Condiciones de garantía

El plazo de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original en un lugar seguro, puesto que lo necesitará para acreditar que hizo la compra. Si el producto sufre un defecto de material o de fabricación dentro de este periodo de tres años a partir de la fecha de compra, nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio.

Plazo de garantía y reclamaciones legales

La prestación de la garantía no alarga el plazo de garantía. Esto es válido también para las piezas sustituidas y reparadas. Los daños y desperfectos que ya existían al adquirir el producto deben notificarse inmediatamente después de quitar el embalaje. Una vez finalizado el plazo de garantía, todas las reparaciones son de pago.

Volumen de la garantía

El aparato ha sido fabricado en conformidad con las normas de calidad más exigentes y ha sido revisado minuciosamente antes de entregarse. La prestación de garantía cubre los defectos de material y de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto que estén expuestas a desgaste habitual, pudiendo ser consideradas piezas de desgaste, ni tampoco los daños en las piezas frágiles, como interruptores, baterías o componentes de cristal. La garantía quedará invalidada si el producto resulta dañado, se utiliza incorrectamente o es manipulado. Para utilizar el producto correctamente deben respetarse todas las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones. Debe evitarse expresamente cualquier finalidad de uso o manejo que difiera de lo recomendado o que esté contraindicado en el manual de instrucciones. El producto está diseñado únicamente para el uso particular, y no para el uso comercial o industrial. El manejo incorrecto e inadecuado, el uso de la fuerza bruta y las intervenciones no realizadas por uno de nuestros centros de servicio autorizados invalidarán la garantía. La reparación o sustitución del producto no dan lugar a ningún plazo de garantía nuevo.

Procesamiento de la garantía

Para que su solicitud se tramite lo más rápido posible, proceda de la siguiente manera:

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.
- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.



Servicio

ES Teléfono: 902 599 922

E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 304898



Fabricante

Tenga presente que los siguientes datos no pertenecen a servicio técnico. En primer lugar, póngase en contacto con el centro de servicio indicado.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

ALEMANIA

Inhaltsverzeichnis

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest Brotbackautomaten SBB 850 E1, nachfolgend als Brotbackautomat bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Brotbackautomaten vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung und das beiliegende Rezeptheft aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Brotbackautomaten nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung als späteres Nachschlagewerk in der Nähe des Produktes auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Brotbackautomaten an Dritte ebenfalls mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Brotbackautomat ist einfach in der Handhabung und bietet Ihnen die Möglichkeit, Brot, Kuchen, Teige, Joghurt und Marmeladen für den häuslichen Gebrauch in einem Arbeitsgang herzustellen. Anschließend können Sie die hergestellten Produkte nach Ihren Bedürfnissen weiterverarbeiten.

Dieser Brotbackautomat ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Brotbackautomaten ausschließlich für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Außerdem darf der Brotbackautomat nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Verwenden Sie den Brotbackautomaten ausschließlich für die in dieser Bedienungsanleitung dargestellten Zwecke und keinesfalls zum Trocknen von Lebensmitteln oder anderen Gegenständen. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör, nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät nachhaltig beschädigen. Eine Folge kann der Verlust Ihres Garantieanspruches sein.

Dieser Brotbackautomat erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Brotbackautomaten ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des jeweiligen Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

- Brotbackautomat
- Backform
- 2 Knethaken
- Knethakenentferner
- Messbecher
- Messlöffel
- Diese Bedienungsanleitung
- Rezeptheft
- Kurzanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags ist der Brotbackautomat mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

Abbildung **A**

1 Sichtfenster
2 Deckel
3 Belüftungsschlitze
4 Netzkabel
5 Hauptschalter
6 Bedienfeld

Abbildung **B**

7 Knethaken
8 Backform
9 Messbecher
10 Messlöffel
11 Knethakenentferner

3. Technische Daten

Modell	SilverCrest SBB 850 E1
Spannungsversorgung	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme Heizleistung Motorleistung	 850 W 100 W
Abmessungen (B x H x T) inkl. Griffe	ca. 27 x 30 x 41 cm
Gewicht (inkl. Backform und Knethaken)	ca. 6,2 kg

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

4. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Brotbackautomaten lesen Sie die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen Geräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf.



GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Hinweis „Gefahr" kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation, die, wenn Sie nicht verhindert wird, zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann.



WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Hinweis „Warnung" kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Brotbackautomaten und zum Schutz des Anwenders.


GEFAHR! Dieses Symbol warnt vor Verletzungen / Verbrennungen im Zusammenhang mit heißen Oberflächen am Brotbackautomaten.


Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physikalische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.


Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

Betriebsumgebung


Dieser Brotbackautomat ist nur für den Betrieb in trockenen Innenräumen geeignet. Er ist nicht für den Betrieb in Räumen mit hoher Temperatur oder Luftfeuchtigkeit (z. B. Badezimmer) oder übermäßigem Staubaufkommen ausgelegt.


GEFAHR! Der Brotbackautomat ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.


GEFAHR! Dieser Brotbackautomat kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Brotbackautomaten unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Brotbackautomaten spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch

Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Halten Sie auch die Verpackungsfolien von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.

Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



GEFAHR! Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Brotbackautomaten aus der Steckdose. In diesen Fällen darf der Brotbackautomat nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.



GEFAHR! Achten Sie darauf, dass keine offenen Brandquellen (z. B. brennende Kerzen) auf oder neben dem Brotbackautomaten stehen. Es besteht Brandgefahr!



GEFAHR! Betreiben Sie den Brotbackautomaten nicht unbeaufsichtigt. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie ihn nicht benutzen. Stellen Sie den Brotbackautomaten erst weg, wenn er vollständig abgekühlt ist. Es besteht Brandgefahr!



GEFAHR! Betreiben Sie den Brotbackautomaten nur auf einer trockenen, ebenen und hitzeunempfindlichen Oberfläche. Verwenden Sie den Brotbackautomaten niemals in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien, wie zum Beispiel Gardinen, Vorhängen oder explosiven und/oder brennbaren Gasen oder

Flüssigkeiten. Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm rund um das Gerät zu entzündlichen und brennbaren Materialien ein. Es besteht Brandgefahr. Lassen Sie den Brotbackautomaten während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt! Es besteht Brandgefahr.



GEFAHR! Die Lüftungsschlitze des Brotbackautomaten dürfen niemals verdeckt werden. Das Gerät darf nicht auf oder neben einem Gas- oder Elektroherd, einem heißen Backofen oder sonstigen Hitzequellen betrieben werden. Decken Sie den Brotbackautomaten niemals mit einem Tuch oder ähnlichen Materialien ab, da sonst Hitze und Dampf nicht entweichen können. Halten Sie rund um das Gerät einen Mindestabstand von 10 cm zu Gegenständen oder Wänden ein, um eine ausreichende Hitzeabfuhr zu gewährleisten. Es besteht Überhitzungs- und Brandgefahr.



GEFAHR! Nutzen Sie den Brotbackautomaten niemals, um darin Lebensmittel oder andere, insbesondere metallische Gegenstände aufzubewahren. Diese könnten einen Kurzschluss verursachen. Es besteht Brandgefahr.



GEFAHR! Die Menge von ca. 900 Gramm Mehl und maximal 10 g Trockenhefe (bei Programm 6 „Glutenfrei“ maximal 15 g) darf beim Backen niemals überschritten werden, da ansonsten der Teig überlaufen und einen Brand verursachen kann. Bei Verwendung von frischer Hefe beträgt die Maximalmenge 20 g (bei Programm 6 „Glutenfrei“ ebenfalls maximal 20 g). Es besteht Brandgefahr.



GEFAHR! Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Flächen des Brotbackautomaten sehr hoch sein. Es besteht Verbrennungsgefahr.



GEFAHR! Der Brotbackautomat wird heiß. Bewegen und transportieren Sie das Gerät nicht, wenn sich heißer Inhalt, z. B. Marmelade, in der Backform (8) befindet. Lassen Sie den Brotbackautomaten abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile entnehmen oder einsetzen. Vorsicht beim Entnehmen der Backform (8). Der Griff der Backform (8) wird durch den Backvorgang sehr heiß. Benutzen Sie gegebenenfalls einen Topflappen oder Backhandschuh. Es besteht Verbrennungsgefahr.



WARNUNG! Transportieren Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich darin heißer oder flüssiger Inhalt, z. B. Marmelade, befindet. Es besteht Verbrennungsgefahr.



WARNUNG! Der Brotbackautomat darf nicht beschädigt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



WARNUNG! Der Brotbackautomat darf keinen direkten Wärmequellen (z. B. Heizungen) und keinem direkten Sonnenlicht oder starkem Kunstlicht ausgesetzt werden. Vermeiden Sie auch den Kontakt mit Spritz- und Tropfwasser und aggressiven Flüssigkeiten. Betreiben Sie den Brotbackautomaten nicht in der Nähe von Wasser. Der Brotbackautomat darf niemals untergetaucht werden. Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Gläser, auf den Brotbackautomat. Achten Sie weiterhin darauf, dass der Brotbackautomat keinen übermäßigen Erschütterungen

und Vibrationen ausgesetzt wird. Außerdem dürfen keine Fremdkörper eindringen. Andernfalls könnte der Brotbackautomat beschädigt werden.



WARNUNG! Ein Backprogramm darf nur mit eingesetzter Backform (8) gestartet werden, um Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden. Halten Sie den Deckel (2) während des Betriebes geschlossen. Entfernen Sie nie die Backform (8) während des Betriebes, um Verletzungen zu vermeiden.



WARNUNG! Betreiben Sie den Brotbackautomaten niemals ohne Backform (8). Das Gerät könnte beschädigt werden.



WARNUNG! Betreiben Sie den Brotbackautomaten niemals mit geöffnetem Deckel (2), um Verletzungen zu vermeiden.

Netzkabel



GEFAHR! Achten Sie darauf, dass das Netzkabel (4) nicht über scharfe Kanten geführt wird. Verlegen Sie das Netzkabel (4) nicht in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen und achten Sie darauf, dass es keine heißen Flächen des Brotbackautomaten berührt. Die Isolierung des Netzkabels (4) könnte beschädigt werden. Es besteht Stromschlaggefahr.



WARNUNG! Fassen Sie das Netzkabel (4) immer am Stecker an und ziehen Sie nicht am Netzkabel (4) selbst.



WARNUNG! Stellen Sie weder den Brotbackautomaten, Möbelstücke oder andere schwere Gegenstände auf das Netzkabel (4) und achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt wird.



WARNUNG! Machen Sie niemals einen Knoten in das Netzkabel (4) und binden Sie es nicht mit anderen Kabeln zusammen. Verlegen Sie das Netzkabel (4) so, dass niemand darauf tritt oder behindert wird.



WARNUNG! Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel, die nicht den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und nehmen Sie auch keine Eingriffe an dem Netzkabel (4) vor! Wenn das Netzkabel (4) beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

5. Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Anleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Ebenso verboten ist die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

6. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie den Brotbackautomaten aus der Verpackung und entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig. Prüfen Sie den Brotbackautomaten auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen darf der Brotbackautomat nicht in Betrieb genommen werden.

Reinigen Sie das Gehäuse des Brotbackautomaten, die Backform (8) und die Knethaken (7) vor dem ersten Gebrauch mit einem sauberen, feuchten Tuch. Verwenden Sie keinesfalls Scheuermittel oder kratzende Putzschwämme.

7. Erstinbetriebnahme



GEFAHR! Im Betrieb kann die Temperatur der berührbaren Flächen sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!



Bei der ersten Inbetriebnahme kann durch fertigungsbedingte Rückstände ein leichter Geruch entstehen, auch geringe Rauchentwicklung ist möglich. Dieses Verhalten ist normal und der Geruch verliert sich nach kurzer Zeit. Bitte sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Öffnen Sie gegebenenfalls ein Fenster.



GEFAHR! Lassen Sie den Brotbackautomaten keinesfalls länger als 5 Minuten mit leerer Backform (8) aufheizen. Es besteht Überhitzungs- und Brandgefahr!

Gehen Sie bei der Erstinbetriebnahme folgendermaßen vor:
Nur bei dieser ersten Inbetriebnahme setzen Sie die leere Backform (8) mit Knethaken (7) ein und schließen den Deckel (2). Schalten Sie den Hauptschalter (5) ein und wählen Sie anschließend Programm 15, wie im Kapitel 9 „Die Programme" beschrieben. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste D , um den Brotbackautomaten für ca. 5 Minuten aufzuheizen. Nach 5 Minuten drücken Sie erneut die Start/Stopp-Taste D für ca. 3 Sekunden, bis ein langer Signalton ertönt. Das Programm wird beendet.
Schalten Sie den Hauptschalter (5) aus, ziehen Sie das Netzkabel (4) aus der Steckdose, lassen Sie den Brotbackautomaten vollständig abkühlen und reinigen Sie dann mit einem sauberen, feuchten Tuch erneut Backform (8), Knethaken (7) und Gehäuse des Brotbackautomaten.
Der Brotbackautomat ist nun betriebsbereit.

8. Inbetriebnahme



GEFAHR! Die Teile des Brotbackautomaten können sich stark erhitzen. Benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen vorzubeugen.



GEFAHR! Betreiben Sie den Brotbackautomaten nicht an einer Zeitschaltuhr oder einer Funksteckdose.



WARNUNG! Stellen Sie den Brotbackautomaten auf eine ebene, wärmebeständige Oberfläche. Legen Sie bei einer empfindlichen Oberfläche eine hitzebeständige Platte unter den Brotbackautomaten.

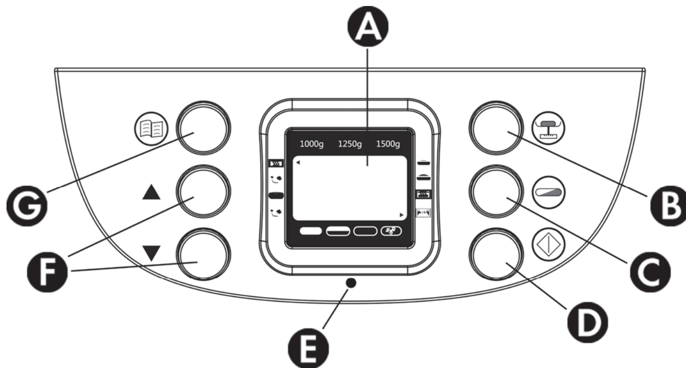
8.1. Leistungsumfang

- Sie können unter 16 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können eigene Brote nach eigenen Rezepturen herstellen.
- Sie können Fertigbackmischungen verarbeiten.
- Sie können Kuchen-, Brötchen-, Pizza- oder Nudelteig kneten.
- Sie können Marmelade oder Konfitüre herstellen.
- Sie können Joghurt selbst herstellen.
- Sie können glutenfreie Backmischungen und Rezepte mit glutenfreien Mehlen verarbeiten.
- Sie können bis zu 8 Programme individuell nach Ihren Vorlieben programmieren.



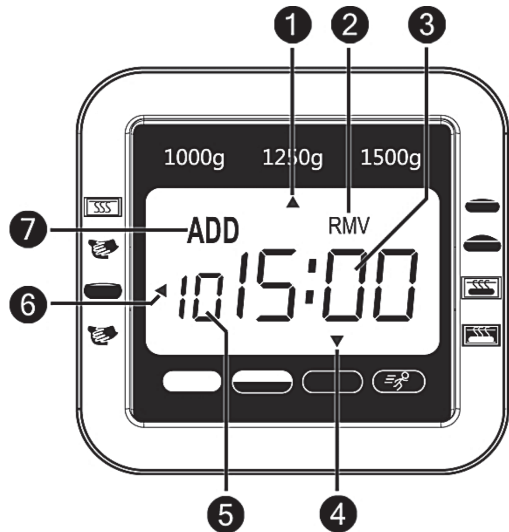
Viele leckere Backmischungen und Zutaten für Ihre eigenen Rezepte können Sie in Ihrem LIDL vor Ort kaufen.

8.2. Das Bedienfeld



A		**Display**
B		**Brotgewicht:** Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil 1 unter dem gewünschten Gewicht steht. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die Menge der eingefüllten Zutaten in der Backform (8).
C		**Bräunungsgrad / Schnellmodus:** Einstellung von Bräunungsgrad (hell, mittel, dunkel) oder Schnellmodus (nur für die Programme 1 bis 4). Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil 4 über dem gewünschten Symbol steht. Abhängig von der gewählten Einstellung ändert sich die Backzeit 3. Bei den Programmen 9, 10, 11, 12, 13, 14 und 16 kann kein Bräunungsgrad gewählt werden.
D		**Start/Stopp-Taste:** Drücken Sie diese Taste bis ein Signalton ertönt zum Starten/Stoppen des Gerätes oder zum Löschen einer Timer-Einstellung. Um ein Programm anzuhalten, drücken Sie kurz die Start/Stopp-Taste D , bis ein Signalton ertönt und die Zeit im Display A blinkt. Durch erneutes Drücken kann der Betrieb innerhalb von 10 Minuten wieder fortgesetzt werden. Sollte die Start/Stopp-Taste D innerhalb von 10 Minuten nicht erneut gedrückt werden, wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt. Um ein Programm vollständig zu beenden, drücken Sie die Start/Stopp-Taste D für ca. 3 Sekunden bis ein langer Signalton ertönt.
E		**Betriebs-LED**: zeigt an, dass ein Programm läuft
F	▲▼	**Timer-Tasten**: zeitverzögertes Backen
G		**Programm-Taste**: Wählen Sie hier das gewünschte Backprogramm. Programm-Nummer 5 und Backzeit 3 werden im Display A angezeigt.

8.3. Das Display



8.4. Displayanzeigen

❶	Gewichtsanzeige (1000 g / 1250 g / 1500 g)
❷	REMOVE-Funktion (**RMV**) - während **RMV** angezeigt wird können die Knethaken (7) entfernt werden.
❸	Backzeit (STD) / Zeitvorwahl
❹	Gewählter Bräunungsgrad / Schnellmodus Hell , Mittel , Dunkel , Schnell
❺	Gewähltes Programm (1 – 16)
❻	Programmablauf
❼	Zugabe von Zutaten (**ADD**) - während **ADD** angezeigt wird können Zutaten, wie z. B. Nüsse oder Früchte, hinzugefügt werden.

9. Die Programme

Der Brotbackautomat bietet Ihnen 16 Programme, die Sie mit der Programm-Taste Ⓖ auswählen können. Im Display Ⓐ wird die Programmnummer ❺ des ausgewählten Programmes angezeigt.

Die Backzeiten ❸ sind abhängig von den gewählten Programmkombinationen, insbesondere vom Gewicht. Beachten Sie hierzu auch das Kapitel 17 „Programmablauf“.

Die folgende Beschreibung der Programme gibt Ihnen einen Überblick über die Programme und die Eignung für Ihre Backvorhaben.

Programm 1: Normal

Dieses Programm eignet sich für das Backen von Weiß- oder Mischbroten, die zum größten Teil aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Sie erhalten Brote von kompakter Konsistenz.

Programm 2: Locker

Zum Backen leichter Brote aus gut gemahlenen Mehlen eignet sich dieses Programm. In der Regel erhalten Sie lockere Brote mit einer knusprigen Kruste.

Programm 3: Vollkorn

Dieses Programm ist für die Verarbeitung kräftiger Mehlsorten, wie z. B. Weizenvollkornmehl oder Roggenvollkornmehl, geeignet. Das Backergebnis wird ein schweres und kompaktes Brot sein.

Programm 4: Süß

Wenn Sie Ihrem Brot zusätzlichen Zucker oder Zutaten wie Fruchtsäfte, Trockenfrüchte, Kokosnussflocken, Rosinen oder Schokolade beimengen möchten, ist dieses Programm gut geeignet. Der Programmablauf sorgt für ein leichteres, luftigeres Brot.

Programm 5: Low Carb (kohlenhydratreduziert)

Nutzen Sie dieses Programm, um Brote mit einem geringeren Anteil an Kohlenhydraten zu backen.

Programm 6: Glutenfrei

Glutenfreie Mehle oder Backmischungen haben andere Triebeigenschaften und benötigen mehr Zeit für die Aufnahme von Flüssigkeiten. Für Brote aus glutenfreien Mehlen oder glutenfreien Backmischungen ist daher dieses Programm mit verlängerten Gehzeiten und verlängerter Backzeit geeignet.

Programm 7: Express

Beim Programm Express sind die Zeiten für Kneten und Backen sowie die Gehzeit stark reduziert. Aus diesem Grund sind für dieses Programm nur Rezepte geeignet, die keine kräftigen Mehlsorten oder sonstige schwere Zutaten benötigen. Das Brot wird bei diesem Programm weniger luftig und möglicherweise auch nicht so geschmacksintensiv wie gewohnt.

Programm 8: Kuchen

Backen Sie Ihre Kuchen nach eigenen Rezepten oder auch Kuchenbackmischungen mit diesem Programm.

Programm 9: Kneten

Nutzen Sie dieses Programm, wenn Sie einen Teig nur kneten wollen. Sie haben die Möglichkeit, die Knetdauer individuell zwischen 10 und 45 Minuten einzustellen. Gehphasen entfallen, eine Timer-Programmierung ist nicht möglich.

Programm 10: Teig

Hefeteig für Brötchen, Pizza oder anderes Gebäck kann mit diesem Programm geknetet werden. Timer-Programmierung ist möglich. So können Sie Ihren Teig zeitgenau fertigstellen. Das Programm beinhaltet Knet- und Gehphasen.

Programm 11: Nudelteig

Mit diesem Programm können Sie Nudelteig vorbereiten. Das Programm dauert 15 Minuten und besteht nur aus einer Knetphase. Timer-Programmierung ist nicht möglich.

Programm 12: Pizzateig

Mit diesem Programm können Sie Pizzateig vorbereiten. Das Programm dauert 45 Minuten und besteht aus zwei Knet- und zwei Gehphasen. Timer-Programmierung ist möglich.

Programm 13: Joghurt

Mit diesem Programm haben Sie die Möglichkeit, Joghurt aus Kuhmilch oder Sojadrink herzustellen. Die genaue Vorgehensweise ist im beiliegenden Rezeptheft beschrieben.

Die Programmdauer kann zwischen 5 Minuten und 12 Stunden individuell eingestellt werden.

Wir empfehlen, die voreingestellte Programmdauer von 8 Stunden in Abhängigkeit von der eingefüllten Menge folgendermaßen anzupassen:

Menge	Programmdauer
bis 1000 ml	8 bis 10 Stunden
1000 ml bis 1500 ml	9 bis 11 Stunden
mehr als 1500 ml	10 bis 12 Stunden

Programm 14: Marmelade

Dieses Programm dient zur Herstellung von Marmelade, Konfitüre, Gelee und anderen Brotaufstrichen aus Früchten.

Programm 15: Backen

Dieses Programm gibt Ihnen die Möglickeit, zu helle oder nicht ganz durchgebackene Brote nachzubacken und so das Backergebnis zu optimieren. Auch können Sie mit diesem Programm Fertigteige backen. Beachten Sie, dass bei diesem Programm alle Knet- und Ruhevorgänge vollständig entfallen. Der Backvorgang ist zwischen 5 und 60 Minuten einstellbar. Anschließend folgt eine Warmhaltezeit von einer Stunde.

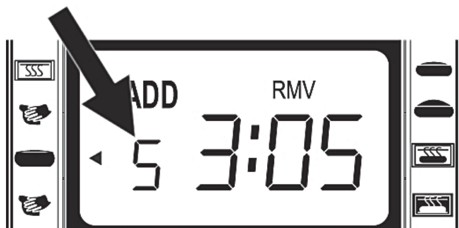
Programm 16: Programmierbar

Dieses Programm können Sie nach Ihren Vorlieben und Erfahrungen selbst programmieren. Sie können für jede einzelne Phase des Backvorganges individuelle Zeiten programmieren.

Beispiel einer individuellen Programmierung mit Programm 16:

Das Programm 16 ist bereits vorprogrammiert, siehe Kapitel 17 „Programmablauf“. Sie haben aber die Möglichkeit, dieses Programm entsprechend Ihren Wünschen abzuändern. Acht verschiedene

individuelle Programmierungen können vom Brotbackautomaten gespeichert werden. Die einzelnen Speicherplätze können Sie mit der Taste Ⓒ durchschalten, sobald Sie sich im Programm 16 befinden. Der Speicherplatz wird Ihnen im Programm 16 im Display Ⓐ angezeigt (Pfeil).



Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Wählen Sie mit der Programm-Taste Ⓖ das Programm 16. Im Display Ⓐ wird die voreingestellte Programmdauer angezeigt.
- Wählen Sie mit der Taste Ⓒ einen der acht Speicherplätze aus, z. B. Nummer 5. Im Display Ⓐ wird die aktuelle Programmdauer (ohne Warmhalten) angezeigt.
- Drücken Sie nun die Taste Ⓑ , um zum ersten Programmschritt (Vorheizen) zu gelangen. Im Display Ⓐ wird die aktuell eingestellte Zeit für diesen Programmschritt blinkend angezeigt. Außerdem weist der kleine Pfeil am Rand des Displays Ⓐ darauf hin, bei welchem Programmschritt Sie sich gerade befinden.
- Verändern Sie den Zeitwert nach Ihren Bedürfnissen mit den Timer-Tasten ▲▼ Ⓕ. Den Einstellbereich für jeden Programmschritt können Sie dem Kapitel 17 „Programmablauf“ entnehmen.
- Nach Eingabe des gewünschten Zeitwertes drücken Sie erneut die Taste Ⓑ . Der eingestellte Wert wird gespeichert und die aktuell eingestellte Zeit für den nächsten Programmschritt wird im Display Ⓐ blinkend angezeigt.
- Verfahren Sie mit allen Programmschritten in gleicher Weise wie zuvor beschrieben und bestätigen Sie jeweils Ihre Eingabe durch Drücken der Taste Ⓑ .
- Nachdem Sie die letzte Eingabe mit der Taste Ⓑ bestätigt haben, wird im Display Ⓐ die aktualisierte Gesamtzeit des Programmes (ohne Warmhalten) angezeigt.

Start eines programmierten Programmes

Um ein programmiertes Programm zu starten, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Wählen Sie mit der Programm-Taste Ⓖ das Programm 16. Im Display Ⓐ wird die Programmdauer angezeigt.
- Wählen Sie mit der Taste Ⓒ einen der acht Speicherplätze aus, z. B. Nummer 5. Im Display Ⓐ wird die programmierte Programmdauer (ohne Warmhalten) angezeigt.

Drücken Sie die Start/Stopp-Taste Ⓓ . Die Betriebs-LED Ⓔ leuchtet und das Programm startet.



Hinweis zum Hinzufügen von Zutaten:

Bei den Programmen **1, 2, 3, 4, 5, 6, 10** und **16** können Sie während des Programmablaufs weitere Zutaten, wie z. B. Nüsse, Kerne oder Früchte, hinzufügen. Wenn ein Signalton ertönt und im Display Ⓐ „**ADD**“ ❼ angezeigt wird, geben Sie die gewünschten Zutaten dazu.

10. Der Timer

Diese Funktion ermöglicht Ihnen ein zeitverzögertes Backen. Stellen Sie das Programmende mit den Timer-Tasten ▲▼ F auf maximal 15 Stunden in der Zukunft ein.



GEFAHR! Verwenden Sie die Timer-Funktion ausschließlich bei Rezepten, die Sie vorher schon einmal ausprobiert haben. Damit ist sichergestellt, dass die Zutaten und Mengen zueinander passen und das gewünschte Backergebnis erreicht wird. Insbesondere ist sicherzustellen, dass die Teigmenge nicht zu groß ist und dieser nicht überläuft. Es besteht Brandgefahr!



Für die Programme **9, 11, 13, 14** und **15** steht die Timer-Funktion nicht zur Verfügung.

Bei den Programmen **9**, **13** und **15** bewirkt das Betätigen der Timer-Tasten ▲▼ F eine Verlängerung bzw. Verkürzung der gewählten Programmfunktion. Bei den Programmen **11** und **14** ist eine Änderung der Programmdauer nicht möglich.



Achten Sie bei Nutzung der Timer-Funktion besonders auf die Auswahl der Zutaten. Verwenden Sie diese Funktion nicht, falls Sie leicht verderbliche Zutaten wie zum Beispiel Milch, Eier oder Sahne verarbeiten wollen.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Wählen Sie ein Programm aus. Im Display A wird die Backdauer angezeigt.
- Durch Drücken der Timer-Taste ▲ F können Sie das Ende des Backprogrammes verschieben. Beim ersten Drücken der Timer-Taste ▲ F verschiebt sich das Programmende auf die nächsten vollen 10 Minuten, jeder weitere Druck bewirkt weitere 10 Minuten Verschiebung nach hinten. Um den Fortlauf der Ziffern zu beschleunigen, können Sie die Timer-Taste ▲ F auch gedrückt halten.
  Im Display A wird die Gesamtzeit aus Backdauer und Verzögerungszeit angezeigt.
- Mit der Timer-Taste ▼ F können Sie die vorgenommene Verschiebung um jeweils 10 Minuten verkürzen.
- Bestätigen Sie die Timereinstellung durch Drücken der Start/Stopp-Taste D . Die Betriebs-LED E leuchtet und die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Sobald der Zeitpunkt des Programmstarts erreicht ist, informiert Sie das Display A über den gerade aktiven Programmschritt 6 .
- Das Ende des Backvorganges wird durch 10 Signaltöne signalisiert.
  Das Display A zeigt 0:00 an.



Beispiel zur Timer-Programmierung:

Es ist 12.00 Uhr mittags und Sie möchten um 19.00 Uhr, also 7 Stunden später, gerne frisches Brot haben. Wählen Sie also zuerst das passende Programm und erhöhen Sie danach die Zeit, die im Display A angezeigt wird, durch Drücken der Timer-Taste ▲ F auf 7:00. Planen Sie bei der Timer-Einstellung eine Abkühlzeit ein, damit Sie das frisch gebackene Brot auch zur gewünschten Zeit genießen können.

11. Backen vorbereiten

Eine gute Vorbereitung sichert Ihnen ein gutes Backergebnis. Beachten Sie daher die folgenden Hinweise zum Umgang mit den Zutaten.



GEFAHR! Nehmen Sie die Backform (8) zum Einfüllen der Zutaten aus dem Brotbackautomaten, damit nicht versehentlich Zutaten in den Backraum und auf die Heizschlangen gelangen.

Verwenden Sie auch niemals größere Mengen als angegeben. Überlaufender Teig kann sich an den Heizschlangen entzünden. Es besteht Brandgefahr.

- Geben Sie die Zutaten in die Backform (8). Beginnen Sie mit den Flüssigkeiten, Zucker und Salz, geben Sie dann Mehl und als letzte Zutat die Hefe dazu.
- Alle verwendeten Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Nur so kann ein optimaler Gärprozess der Hefe sichergestellt werden.
- Schon geringe Mengenabweichungen können sich auf das Backergebnis auswirken. Halten Sie daher die angegebenen Zutatenmengen möglichst genau ein.
  Natürlich ist es möglich, Rezepte durch leichte Veränderungen der Zutatenmengen auf die persönlichen Bedürfnisse zu optimieren. Dabei sollten Sie sich jedoch langsam an die für Sie optimalen Mengen herantasten und immer darauf achten, dass es nicht zu einem Überlaufen des Teiges kommt.

11.1. Zutaten abmessen

Im Lieferumfang des Brotbackautomaten befinden sich Messbehälter für trockene und flüssige Zutaten, die Ihnen das genaue Dosieren der verwendeten Zutaten erleichtern sollen:

- 1 Messbecher (9) mit Messskala für Flüssigkeiten
- 1 großer Messlöffel (10), der Inhalt entspricht einem Esslöffel (EL)
- 1 kleiner Messlöffel (10), der Inhalt entspricht einem Teelöffel (TL)

Achten Sie beim Abmessen der Zutaten darauf, dass Sie sich möglichst exakt an die Mengenangaben in den Rezepten halten. Nur so erhalten Sie das gewünschte Ergebnis.

12. Brot backen

12.1.Vorbereitung / Einstellungen

- Entnehmen Sie die Backform (8) nach oben aus dem Brotbackautomaten.
- Stecken Sie die 2 Knethaken (7) bis zum Anschlag auf die Antriebsachsen innerhalb der Backform (8).



Wir empfehlen, die 2 Knethaken (7) um 180° versetzt auf die Antriebsachsen zu stecken. Auf diese Weise können Sie das Knetergebnis optimieren.

- Geben Sie die Zutaten in die Backform (8). In der Regel werden zunächst die Flüssigkeiten, gefolgt von Zucker und Salz, eingefüllt. Danach geben Sie das Mehl und als letzte Zutat die Hefe hinzu. Diese sollte nicht mit den Flüssigkeiten oder dem Salz in Verbindung kommen.

- Setzen Sie nun die Backform (8) wieder in den Brotbackautomaten ein.
- Schließen Sie den Deckel (2).
- Verbinden Sie den Netzstecker mit einem Stromanschluss und schalten Sie den Hauptschalter (5) ein. Sie hören einen Signalton und im Display Ⓐ wird die Programmnummer 1 mit der zugehörigen Backzeit ❸ angezeigt.
- Wählen Sie das gewünschte Programm durch ein- oder mehrmaliges Drücken der Programm-Taste Ⓖ.
  Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton quittiert.
- Wählen Sie das Brotgewicht mit der Taste Ⓑ.
- Wählen Sie den Bräunungsgrad mit der Taste Ⓒ, indem Sie den Pfeil am unteren Rand des Displays Ⓐ auf den gewünschten Bräunungsgrad bringen. Ebenfalls ist hier die Einstellung „Schnell“ möglich. Damit wird die Gehzeit des Teiges verkürzt.



- Die Einstellung des Bräunungsgrades ist bei den Programmen **9, 10, 11, 12, 13** und **14** nicht möglich.
- Die Funktion „Schnell“ ist nur bei den Programmen **1, 2, 3** und **4** verfügbar.
- Die Gewichtseinstellung ist bei den Programmen **9, 10, 11, 12, 13, 14 und 15** nicht möglich.

- Mit der Timer-Funktion können Sie nun bei Bedarf den Endzeitpunkt der Backzeit ❸ festlegen (nicht möglich bei den Programmen **9, 11, 13, 14** und **15**).

12.2. Programm starten

Drücken Sie die Start/Stopp-Taste Ⓓ, um das gewünschte Programm zu starten. Die einzelnen Programmschritte werden nun nacheinander ausgeführt.



Einige Programme starten mit einer Vorheizphase (siehe Programmablauftabelle). In dieser Phase bewegen sich die Knethaken (7) nicht. Dabei handelt es sich nicht um einen Defekt.

Sie können den Ablauf der Programme und die einzelnen Arbeitsschritte durch die Sichtfenster (1) im Deckel (2) beobachten.



Öffnen Sie den Deckel (2) niemals während der Geh- oder Backphase, um ein Zusammenfallen des Brotes zu vermeiden.

12.3. Remove-Funktion

Diese Funktion gibt Ihnen die Möglichkeit, die Knethaken (7) vor der Backphase zu entfernen. Dieses ist nicht zwingend notwendig, hat aber den Vorteil, dass die störenden Löcher im fertigen Brot etwas kleiner ausfallen, da diese nur noch von den dünnen Achsen verursacht werden. Das Brot wird beim Herausnehmen aus der Backform (8) nicht mehr durch die Knethaken (7) aufgerissen und lässt sich auch leichter entfernen.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Während der 2. Gehphase ertönen 10 Signaltöne und im Display Ⓐ blinkt die Anzeige „**RMV**“ ❷.
- Drücken Sie die Start/Stopp-Taste Ⓓ , um den Programmablauf für 10 Minuten zu unterbrechen.
- Während dieser 10 Minuten langen Unterbrechung blinkt im Display Ⓐ die verbleibende Programmdauer.
- Öffnen Sie den Deckel (2) und entnehmen Sie die Backform (8).
- Entnehmen Sie den Teig mit bemehlten Händen und entfernen Sie die Knethaken (7).
- Geben Sie den Teig zurück in die Backform (8).



Platzieren Sie den Teig mittig in der Backform (8) und verteilen Sie ihn anschließend gleichmäßig. Auf diese Weise erhalten Sie ein optimales Backergebnis.

- Setzen Sie die Backform (8) wieder in den Brotbackautomaten ein und schließen Sie den Deckel (2).
- Drücken Sie die Start/Stopp-Taste Ⓓ , um den Programmablauf fortzusetzen. Wenn Sie die Start/Stopp-Taste Ⓓ nicht drücken, wird das Programm nach 10 Minuten Unterbrechung automatisch fortgesetzt.



Die Remove-Funktion entfällt bei den Programmen **7**, **9, 10, 11, 12, 13, 14** und **15**.

12.4. Programmende

Zum Ende des Backvorganges ertönen 10 Signaltöne und im Display Ⓐ wird 0:00 angezeigt. Der Brotbackautomat schaltet nun in eine 60 Minuten dauernde Warmhaltephase. Um diese Warmhaltephase vor Ablauf von 60 Minuten zu beenden, drücken Sie die Start/Stopp-Taste Ⓓ und halten Sie diese bis zum Ertönen eines langen Signaltones gedrückt.



Die Warmhaltephase entfällt bei den Programmen **9, 10, 11, 12, 13** und **14**.

12.5. Brot entnehmen



GEFAHR! Der Griff der Backform (8) und die Backform (8) selbst können sehr heiß sein. Verwenden Sie daher zum Entnehmen der Backform (8) Topflappen oder ziehen Sie Ofenhandschuhe an. Es besteht Verbrennungsgefahr.



Das Brot lässt sich leichter aus der Backform (8) entfernen, wenn Sie es nach dem Backen noch mindestens 30 Minuten in der Backform (8) belassen (Warmhaltephase).

Halten Sie die Backform (8) schräg mit der Öffnung nach unten über einen Küchenrost und schütteln Sie diese leicht. Durch die Antihaftbeschichtung der Backform (8) sollte sich das Brot leicht

lösen. Benutzen Sie keine Metallgegenstände, um das Brot aus der Backform (8) zu lösen. Die Antihaftbeschichtung könnte beschädigt werden.

Falls sich die Knethaken (7) nicht vom Brot lösen, entfernen Sie diese mit Hilfe des Knethakenentferners (11).

13. Wartung / Reinigung

13.1. Wartung



WARNUNG! Wartungsarbeiten sind erforderlich, wenn der Brotbackautomat beschädigt wurde, Flüssigkeit oder Gegenstände ins Innere des Gehäuses gelangt sind, der Brotbackautomat Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt wurde oder wenn der Brotbackautomat nicht einwandfrei funktioniert oder heruntergefallen ist. Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie den Brotbackautomaten sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. In diesen Fällen darf der Brotbackautomat nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Lassen Sie alle Wartungsarbeiten nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Brotbackautomaten.



Informationen zu Ersatzteilen erhalten Sie über unsere Service-Hotline. (siehe Kapitel 18 „Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung“)

13.2. Reinigung



GEFAHR! Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung aus der Steckdose, es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR! Der Brotbackautomat darf nicht in Wasser getaucht werden! Es besteht Gefahr von Stromschlag und Kurzschluss.



GEFAHR! Warten Sie, bis der Brotbackautomat ganz abgekühlt ist. Andernfalls besteht Gefahr durch Verbrennungen!

Geräte- und Zubehörteile des Brotbackautomaten sind nicht spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie zur Reinigung des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungs- oder Lösungsmittel. Sie vermeiden dadurch Schäden am Brotbackautomaten und Reinigungsrückstände in den nächsten Broten. Gehen Sie zur Reinigung folgendermaßen vor:

Gerätegehäuse, Deckel und Backraum

- Entfernen Sie zunächst Knethaken (7) und Backform (8).
- Entfernen Sie nun mit einem angefeuchteten Tuch oder weichen Schwamm alle Rückstände aus dem Backraum.

- Reinigen Sie anschließend den Deckel (2) und das Gerätegehäuse ebenfalls mit einem angefeuchteten Tuch oder weichen Schwamm.
- Trocknen Sie jetzt den Backraum, den Deckel (2) und das Gerätegehäuse mit einem weichen, trockenen Tuch gut ab.

Backform, Knethaken und weiteres Zubehör

Die Oberflächen von Backform (8) und Knethaken (7) sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Um die Funktion dieser Antihaftbeschichtung zu erhalten, benutzen Sie für die Reinigung keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Gegenstände, die die Oberfläche verkratzen und beschädigen können.

- Entnehmen Sie Backform (8) und Knethaken (7) aus dem Backraum
- Entnehmen Sie die Knethaken (7) aus der Backform (8), indem Sie diese von den Achsen nach oben abziehen. Es kann vorkommen, dass sich die Knethaken (7) nicht abziehen lassen, da diese durch den vorherigen Backvorgang an der Achse „kleben“. In diesem Fall füllen Sie die Backform (8) mit heißem Wasser. Nach einer halben Stunde Einwirkzeit sollten sich Verkrustungen gelöst haben und die Knethaken (7) entnehmen lassen.
- Reinigen Sie die Knethaken (7) mit warmem Wasser, etwas mildem Spülmittel und einer Spülbürste, bei hartnäckigen Verkrustungen weichen Sie die Knethaken (7) zuvor in dem Spülwasser ein. Eventuelle Rückstände im Achsendurchlass der Knethaken (7) können Sie vorsichtig mit einem Holzstäbchen entfernen.
- Trocknen Sie die Knethaken (7) nach erfolgter Reinigung gründlich ab.
- Reinigen Sie die Außenseite der Backform (8) mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie den Innenraum der Backform (8) mit warmem Wasser, etwas mildem Spülmittel und einer Spülbürste. Bei hartnäckigen Verkrustungen füllen Sie die Backform (8) mit warmem Wasser und geben Sie mildes Spülmittel dazu. Warten Sie bis die Verkrustungen gelöst sind und Sie diese mit einer Spülbürste entfernen können.
- Spülen Sie die Backform (8) nach der Reinigung mit reichlich klarem Wasser aus, um Spülmittelreste zu entfernen und trocknen Sie die Backform (8) anschließend gründlich ab.
- Messbecher (9), Messlöffel (10) und Knethakenentferner (11) reinigen Sie bitte mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Trocknen Sie diese Teile nach Abspülen mit klarem Wasser gründlich ab.



Durch Hitze, Feuchtigkeit und Dampf kann es im Laufe der Zeit zu leichten farblichen Veränderungen der Oberflächen kommen. Dies ist normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung im Sinne der Garantiebedingungen dar.

14. Fehlerbehebung / Häufige Fragen

❖ **Displayanzeige „H:HH"**

Problem: Ein Programm wurde gestartet, obwohl der Brotbackautomat nach dem letzten Backvorgang noch nicht ausreichend abgekühlt ist.

Lösung: Stoppen Sie das Programm und schalten Sie den Hauptschalter (5) aus. Lassen Sie den Brotbackautomaten mit geöffnetem Deckel (2) 20 bis 30 Minuten abkühlen.

❖ **Programm startet nicht und Display Ⓐ springt auf Programm 1**

Problem: Der Brotbackautomat ist nach dem letzten Backvorgang noch nicht ausreichend abgekühlt.

Lösung: Lassen Sie den Brotbackautomaten mit geöffnetem Deckel (2) 20 bis 30 Minuten abkühlen.

❖ **Displayanzeige „E:E0" nach Programmstart**

Lösung: Schalten Sie den Hauptschalter (5) aus und ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie anschließend den Netzstecker wieder ein und schalten Sie den Hauptschalter (5) ein. Sollte die Fehlermeldung weiterhin erscheinen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

❖ **Nach dem Backen bleibt der Knethaken (7) in der Backform (8) stecken**

Lösung: Füllen Sie heißes Wasser in die Backform (8) und drehen Sie den Knethaken (7), damit sich die Verkrustungen lösen können.

❖ **Nach dem Backen bleibt der Knethaken (7) im Brot stecken**

Lösung: Entfernen Sie den Knethaken (7) mit dem Knethakenentferner (11).

❖ **Der Motor dreht, aber der Teig wird nicht gerührt**

Lösung: Prüfen Sie, ob Backform (8) und Knethaken (7) richtig eingerastet sind.

❖ **Brotbackautomat zerkleinert Obst und Nüsse**

Lösung: Geben Sie Zutaten wie Obst und Nüsse möglichst erst zum Teig, wenn das Signal ertönt und „ADD" ❼ im Display Ⓐ angezeigt wird.

❖ **Brotbackautomat arbeitet nicht**

Lösung: Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker eingesteckt und an das Stromnetz angeschlossen ist, der Hauptschalter (5) eingeschaltet ist und die Betriebs-LED Ⓔ leuchtet. Versuchen Sie anhand des Programmablaufs festzustellen, in welcher Phase sich der Brotbackautomat gerade befindet. Einige Programmschritte sind von außen schwer zu erkennen. Kontrollieren Sie, ob die Start/Stopp-Taste Ⓓ richtig gedrückt wurde.

15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Gerätes vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung Ihrer persönlichen Gesundheit. Weitere Informationen zur vorschriftsgemäßen Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Gerät erworben haben.



Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.

16. Hinweise zur Konformität



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:
www.targa.de/downloads/conformity/304898.pdf

17. Programmablauf

Programm	**1. Normal**						**2. Locker**					
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Gewicht (Gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Zeit (Stunden)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Vorheizen (Min.)	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Kneten 1 (Min.)	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Gehen 1 (Min.)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 (Min.)	2 5A* 5	2 5A* 5	2 5A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5
Gehen 2 (Min.)	30	30	30	18	18	18	38	38	38	18	18	18
Signaltöne zum Entfernen der Knethaken (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Gehen 3 (Min.)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Backen (Min.)	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Warmhalten (Min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	2:00	2:05	2:10	1:48	1:53	1:58	2:21	2:26	2:31	1:53	1:58	2:03
Zeitvorwahl (max.)	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

*: Beim Programmschritt „Kneten 2“ können Sie weitere Zutaten hinzugeben.
Das hinter der Ziffer stehende A bedeutet, dass in dieser Phase 10 Signaltöne ertönen und im Display Ⓐ gleichzeitig „ADD“ ❼ blinkt. Dieses weist Sie darauf hin, dass Sie Zutaten hinzufügen können.

Beispiel:

3A > Nach dieser 3-minütigen Knetphase werden 10 Signaltöne ausgegeben und „ADD“ ❼ blinkt. Geben Sie Zutaten hinzu.

Programm	**3. Vollkorn**						**4. Süß**					
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Gewicht (Gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Zeit (Stunden)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Vorheizen (Min.)	15	15	20	-/-	-/-	-/-	10	10	15	-/-	-/-	-/-
Kneten 1 (Min.)	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Gehen 1 (Min.)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneten 2 (Min.)	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 5A* 6	2 5A* 6	2 5A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6	2 2A* 6
Gehen 2 (Min.)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Signaltöne zum Entfernen der Knethaken (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Gehen 3 (Min.)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Backen (Min.)	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Warmhalten (Min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	2:16	2:21	2:26	1:58	2:03	2:08	2:01	2:06	2:11	1:44	1:49	1:54
Zeitvorwahl (max.)	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

*: Beim Programmschritt „Kneten 2" können Sie weitere Zutaten hinzugeben.
Das hinter der Ziffer stehende A bedeutet, dass in dieser Phase 10 Signaltöne ertönen und im Display Ⓐ gleichzeitig „ADD" ❼ blinkt. Dieses weist Sie darauf hin, dass Sie Zutaten hinzufügen können.

Beispiel:

3A > Nach dieser 3-minütigen Knetphase werden 10 Signaltöne ausgegeben und „ADD" ❼ blinkt. Geben Sie Zutaten hinzu.

Programm	**5. Low Carb**			**6. Glutenfrei**			**7. Express**		
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Hell Mittel Dunkel			Hell Mittel Dunkel		
Gewicht (Gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Dauer (Stunden)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20
Vorheizen (Min.)	15	15	15	15	15	20	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Kneten 1 (Min.)	20	21	22	12	12	12	8	8	8
Gehen 1 (Min.)	15	15	15	20	20	20	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Kneten 2 (Min.)	15 5A* 2	15 5A* 4	15 5A* 6	2 3A* 8	2 3A* 8	2 3A* 8	7	7	7
Gehen 2 (Min.)	15	17	19	50	50	50	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Signaltöne zum Entfernen der Knethaken (7)	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Gehen 3 (Min.)	22	24	26	50	50	50	10	10	10
Backen (Min.)	80	85	90	60	65	70	50	53	55
Warmhalten (Min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	2:00	2:05	2:10	2:48	2:53	2:58	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Zeitvorwahl (max.)	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

*: Beim Programmschritt „Kneten 2" können Sie weitere Zutaten hinzugeben.
Das hinter der Ziffer stehende A bedeutet, dass in dieser Phase 10 Signaltöne ertönen und im Display A gleichzeitig „ADD" 7 blinkt. Dieses weist Sie darauf hin, dass Sie Zutaten hinzufügen können.

Beispiel:

3A > Nach dieser 3-minütigen Knetphase werden 10 Signaltöne ausgegeben und „ADD" 7 blinkt. Geben Sie Zutaten hinzu.

Programm	**8. Kuchen**			**9. Kneten**	**10. Teig**	**11. Nudelteig**
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			**-/-**	**-/-**	**-/-**
Gewicht (Gramm)	1000	1250	1500	**-/-**		
Dauer (Stunden)	1:30	1:35	1:40	0:10	01:40	0:15
Vorheizen (Min.)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Kneten 1 (Min.)	25	25	25	10	12	15
Gehen 1 (Min.)	**-/-**	**-/-**	**-/-**		10	**-/-**
Kneten 2 (Min.)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-** 3A* 5	**-/-**
Gehen 2 (Min.)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	25	**-/-**
Signaltöne zum Entfernen der Knethaken (7)	RMV	RMV	RMV	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Gehen 3 (Min.)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	45	**-/-**
Backen (Min.)	65	70	75	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Warmhalten (Min.)	60	60	60	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**	1:15	**-/-**
Zeitvorwahl (max.)	15 h	15 h	15 h	**-/-**	15 h	**-/-**

*: Beim Programmschritt „Kneten 2“ können Sie weitere Zutaten hinzugeben.
Das hinter der Ziffer stehende A bedeutet, dass in dieser Phase 10 Signaltöne ertönen und im Display Ⓐ gleichzeitig „ADD“ ❼ blinkt. Dieses weist Sie darauf hin, dass Sie Zutaten hinzufügen können.

Beispiel:

3A > Nach dieser 3-minütigen Knetphase werden 10 Signaltöne ausgegeben und „ADD“ ❼ blinkt. Geben Sie Zutaten hinzu.

Programm	**12. Pizzateig**	**13. Joghurt**	**14. Marmelade**	**15. Backen**
Bräunungsgrad	**-/-**	**-/-**	**-/-**	Hell Mittel Dunkel
Gewicht (Gramm)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	
Dauer (Stunden)	0:45	8:00	01:20	1:00
Vorheizen (Min.)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Kneten 1 (Min.)	0:15	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Gehen 1 (Min.)	0:10	**-/-**	15	**-/-**
Kneten 2 (Min.)	0:10	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Gehen 2 (Min.)	0:10	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Signaltöne zum Entfernen der Knethaken (7)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Gehen 3 (Min.)	**-/-**	**-/-**	45	**-/-**
Backen (Min.)	**-/-**	**-/-**	20	60
Warmhalten (Min.)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	60
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	**-/-**	**-/-**	**-/-**	**-/-**
Zeitvorwahl (max.)	15 h	**-/-**	**-/-**	**-/-**

Programm	**16. Programmierbar**	
	Voreinstellung	**individueller Einstellbereich**
Gewicht (Gramm)		
Dauer (Stunden)	3:05	
Vorheizen (Min.)	15	0-20
Kneten 1 (Min.)	13	0-30
Gehen 1 (Min.)	25	0-30
Kneten 2 (Min.)	2 5A* 5	0-30
Gehen 2 (Min.)	30	0-60
Signaltöne zum Entfernen der Knethaken (7)	RMV	RMV
Gehen 3 (Min.)	30	0-60
Backen (Min.)	60	0-80
Warmhalten (Min.)	60	0-60
Zutaten ergänzen (STD verbleibend)	2:05	
Zeitvorwahl (max.)	15 h	

*: Beim Programmschritt „Kneten 2“ können Sie weitere Zutaten hinzugeben.
Das hinter der Ziffer stehende A bedeutet, dass in dieser Phase 10 Signaltöne ertönen und im Display Ⓐ gleichzeitig „ADD“ ❼ blinkt. Dieses weist Sie darauf hin, dass Sie Zutaten hinzufügen können.

Beispiel:

3A > Nach dieser 3-minütigen Knetphase werden 10 Signaltöne ausgegeben und „ADD“ ❼ blinkt. Geben Sie Zutaten hinzu.

18. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigefügte Dokumentation. Sollte es mal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



Service

DE	Telefon:	0800 5435111
	E-Mail:	targa@lidl.de
AT	Telefon:	0820 201222
	E-Mail:	targa@lidl.at
CH	Telefon:	0842 665 566
	E-Mail:	targa@lidl.ch

IAN: 304898



Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

DEUTSCHLAND